ISSN 1668-8988
00041
9 771668 898003

elgourmet.com

VINO
CARMÉNÈRE
CEPA INSIGNIA DE CHILE

PEPE CIBRIÁN CAMPOY
UN CABALLERO APASIONADO

DE VIAJE
LOS MERCADOS
DE VENECIA

JUL 2008
41

CAPITAL FEDERAL Y GBA $ 10.90
REC. INT. $ 0.30

Especias
joyas de Oriente

LOS MIL Y UN SABORES
PLATOS CLÁSICOS
DE LA COCINA INDIA

BLENDS
LOS TÉS PERFUMADOS
DE INÉS BERTON

25
recetas
coleccionables

DDB Argentina

Tu libertad para elegir nuevos caminos, ahora tiene una autonomía inspiradora: 1000 km con sólo un tanque*. Sumale la excelente insonorización, el nuevo sistema de audio con reproductor MP3, conectividad Bluetooth, entrada para SD Card y USB, y lo bien que te va a recibir cada paisaje gracias a su bajo nivel de emisiones contaminantes. ¿Hasta dónde pensás llegar?

Nuevo Fox SDI.

Das Auto.

Foto no contractual. Equipamiento disponible según versión. Origen Brasil. *Consumo según norma ECE R101 de la Economic Comission for Europe.

#41 elgourmet.com

5 EDITORIAL
8 EL GOURMET NOTICIAS
18 GUÍA DE VINOS
20 LA COLUMNA DE PATRICIO TAPIA
22 REVIEW: ZÁDVARIE DOC, BARDOT
26 REFLEXIONES DE ELISABETH CHECA
28 ILUSTRADO DEL MES: ESPECIAS
36 VIDA SANA
62 MARINADAS, PERFUMAR Y COCINAR
72 REBOTE: CINE Y ESPECIAS
120 BACKSTAGE
122 VIDRIERA
124 CARTAS DE LECTORES
126 EL CLUB DEL BUEN BEBER
128 RECETAS ELGOURMET.COM
130 PROGRAMACIÓN

Foto de Eduardo Torres
producción de Clara Barbará

CONTENIDOS

38 **producto del mes**
La magia de las especias.
Platos originales del chef Paul Azema.

54 **mapa gourmet**
Tras los pasos de las especias,
un mundo de sensaciones.

68 **bebidas especiadas**
Elixires con historia.

77 **los mil y un sabores**
Un menú de lujo con los platos
clásicos de la cocina india.

92 **Pepe Cibrián Campoy**
El talentoso director teatral habla
de sus pasiones y gustos gastronómicos.

100 **Carménère**
Del olvido total a cepa insignia de Chile.

106 **hora golosa**
Los tés perfumados de Inés Berton,
acompañados por los dulces de su marido,
el chef Rodrigo Toso.

112 **de viaje: Venecia**
Por los mercados de la ciudad-nenúfar.

elgourmet.com

La revista elgourmet.com y sus contenidos son propiedad de Grupo Q S.A. Pramer S.C.A. es el titular de la marca elgourmet.com. Amante del Buen Vivir con licencia de uso otorgada a Grupo Q S.A.

Publishers | Lucas Jinkis + Diego Allami

Editora | Laura Litvin
Diseño + arte | Verónica M. Carman | Sebastián Delucchi | Alejandro López Mella
Gerente Comercial | Diego Waciarz
Ejecutivos de cuentas | Sebastián Rolando, Pablo Barone
Gerente de Coordinación | Romina Rúa Lafauci
Coordinación editorial | Valeria Mollo

Colaboradores
redacción | Guadalupe Henestrosa, Maco Lucioni, Laura Villamayor, Elisabeth Checa, Patricio Tapia, Nicolás Bal, Verónica Ocvirk, Verónica Alonso y Virginia Curet
Fotógrafos | Eduardo Torres, Gustavo Herrero, Javier Picerno, Constanza Niscovolos
Productores | Liliana Cameroni, Marcela Sorondo, Clara Barbará, Sonia Mc Gough
Ilustradores | Juan Deleau, Damián Zain, Alma Larroca
Corrección | Nicolás Bal
Cocineros | Paul Azema, Inés Berton, Rodrigo Tosso, Martín Arriaga, Ishtayaz Mohammed
Retocador | Manrique Fernández Buente

Redacción | Bartolomé Cruz 1528. Tel.: 4718-9400
Suscripciones | 5520-0031, lunes a viernes de 9 a 12. suscripciones@grupoq.com.ar
Publicidad | comercial@grupoq.com.ar

Grupo Q S.A. | Bartolomé Cruz 1528, Buenos Aires, Argentina. Tel.: 4718-9400 y rotativas
Directores | Lucas Jinkis + Diego Allami
Gerente General | Diego Waciarz
Asesoramiento jurídico: Estudio Rinaldi & Asoc.
Asesoramiento contable: Estudio Rabinovich & Asoc.

Pramer S.C.A. | Bonpland 1745. Tel.: 4778-5300
CEO | Alejandro Harrison
Directora de contenidos | Lucía Suárez
Productora general elgourmet.com | María Marta Massara
Gerente comercial | Elizabeth James
Jefe de ventas y planeamiento comercial | Nicolás Francisquelo

Distribución en Capital y GBA | Vaccaro Sánchez & Asoc., Moreno 794, Piso 9
Distribución en interior | Distribuidora Austral de Public. S.A. Tel.: 4301-0701
Impresión | AGR Artes Gráficas Rioplatense. Tel.: 4918-5060

Revista elgourmet.com Chile
Redacción | Ed. Lo Castillo Av. Los Conquistadores 1700, Santiago, Chile. Tel.: 00562 751 4800

Revista elgourmet.com Colombia
Redacción | D´Vinni Cl 39 Sur No. 68C - 33. Bogotá, D.C. Tel.: 2042146

Revista elgourmet.com Ecuador
Redacción | Latinweb S.A. Noruega 210 y Suiza, Quito, Ecuador. Tel.: 00593 2 2430494

Revista elgourmet.com México
Redacción | Ed. Metrosexual. Mier y Pesado 128, CP 03100, D.F., México. Tel.: 51 47 23 00

Revista elgourmet.com Perú
Redacción | Jr. Miró Quesada 300, Lima, Perú. Tel.: 00511 311 6500

Revista elgourmet.com Uruguay
Redacción | El País S.A. Plaza Cagancha 1162, Piso 1, Montevideo, Uruguay. Tel.: 00598 2 902-3061

Revista elgourmet.com Venezuela
Redacción | Legis Venezuela. Calle 8 de la Urbina, Caracas, Venezuela. Tel.: 0058 212 2411111

Asociación Argentina de Editores de Revistas

auditado por IVC Instituto Verificador de Circulaciones

falta envido (o sobra envidia)

Por Laura Litvin

El clima es tenso. Se corta con una navaja. Cada jugador tiene sus cartas en la mano y antes de que se acomoden en sus sillas, ya hay uno que está cantando a cuatro voces (o gritos): "Envido y truco". Dicho todo junto, sin tomar aire, utilizando los artilugios de este juego que tiene su lógica y, por supuesto, sus trampas.

La polémica que en las últimas semanas protagoniza el megacocinero Santi Santamaria, del restaurante barcelonés *El Racó de Can Fabes* (3 estrellas Michelin) contra el líder de la cocina molecular, su colega Ferrán Adrià (también 3 estrellas Michelin), trascendió las fronteras de España y se convirtió en el tema obligado del escenario gastronómico mundial.

Vayamos por parte. Santamaria aprovechó la ceremonia de entrega del premio "Temas de Hoy", con el que fue galardonado en mayo por su libro *La cocina al desnudo*, para dar un discurso mucho más que ruidoso. Concretamente, denunció el peligro que supone para la salud el uso de sustancias químicas en altas dosis, dentro de la denominada "nueva cocina", y criticó sus métodos e ingredientes, así como a los cocineros "pretenciosos" que "dan de comer a sus clientes platos que ni ellos mismos comerían". Y como estaba envalentonado, cantó directo "falta envido": aludió claramente al trabajo que Ferrán Adrià realiza en su laboratorio de El Bulli. Delante de un público atónito, arremetió: "Con Adrià existe un divorcio conceptual y ético. (...) ¿Hay que sentirse orgullosos de una cocina, la molecular o tecnoemocional, abanderada por Ferrán Adriá y su cohorte de seguidores, que llena sus platos de gelificantes y emulsionantes de laboratorio? (...) Si se trata de tener experiencias imaginarias, esto ya lo logran las drogas".

Pero, aunque patalee intentando convertirse en el adalid de la cocina de producto, fresca, sana y natural (bondades que nadie pone en discusión y que se destacan número a número en estas páginas), Santamaria pretende colocar a su colega del lado de la cocina nociva para la salud, con argumentos que no logra demostrar. Porque decir que Adrià utiliza aditivos artificiales sólo le valió que el conjunto de la sociedad gastronómica –y hablamos aquí no sólo de los seguidores de la cocina molecular, sino también de todos los organismos públicos y privados de España que regulan las cuestiones de alimentos y salud– lo pusieran en la picota, desmintiendo que haya alguna sustancia tóxica –o que éstas se usen en cantidades no permitidas– en las preparaciones de la cocina de laboratorio. Y mucho más, obligado a mostrar sus verdaderas cartas –que a las claras no sumaban lo suficiente para ganar la mano– el propio Santamaria tuvo que admitir que él mismo los usa para algunos de sus platos.

Ahora bien, Santamaria propone una discusión falsa. Pretende engañar al comensal desacreditando a la cocina molecular como si fuera posible comparar un tipo de cocina con otro. Y ahí está la trampa. No es posible hacer tal comparación. Santamaria y Adrià no compiten.

Porque al margen de los detractores de la utilización de procedimientos de la ciencia en la cocina, es imposible negar que Ferrán Adrià es un genio que ha revolucionado la gastronomía mundial para siempre. Poco importa aquí si su propuesta será una moda pasajera y poco aplicable en cualquier hogar. Lo indiscutible es que su impronta no pasará inadvertida durante muchas generaciones. Y vamos, no por nada el restaurante del catalán fue votado durante tres años consecutivos como el mejor del mundo por la revista *Restaurante Magazine*; él mismo acaba de ser nominado por segunda vez al premio "Príncipe de Asturias", y sus creaciones fueron expuestas como obras de arte en la muestra Documenta Kassel, en Alemania, en junio de 2007. Y esto sólo por mencionar algunos hitos de su exitosa carrera.

El **megacocinero** Santi **Santamaria** pretende **desacreditar** a la **cocina molecular** como si fuera posible **compararla** con **otra**. Ahí está la **trampa**. **Santamaria** y **Adrià** no compiten.

Santamaria, dueño de una trayectoria impecable, es un talento en sí mismo. Él, como Adrià, también está embebido de un prestigio que sólo algunos elegidos del universo culinario gozan. Pero sus numerosos premios y reconocimientos parecen no alcanzarle. Necesita –para algunos sin explicación– provocar una discusión engañosa, como el juego del Truco de estas tierras, en la que en realidad sólo se habla de vanidad y con despecho por un lugar perdido o nunca alcanzado. Este enfrentamiento sólo logra coronar a Adrià en el trono que tanto disputa Santamaria. Pero no seamos ingenuos, nadie habla aquí de cocina. En todo caso, bien parece, se trata de una estrategia publicitaria.

Ford**FiestaMax**
El diseño se fijó en vos.

FORD UTILIZA
LUBRICANTES YPF

www.ford.com.ar
0800-888-3673 (FORD)

Seguí moviéndote Ford

puntajes

los puntajes de las recetas son:

G	**Fácil**
G G	**Animese**
G G G	**Algo complicada**
G G G G	**Difícil**
G G G G G	**Si le sale, sáquele una foto y envíela.**

cerveza en **Internet**

Los amantes de la cerveza pueden seguir gozando de su bebida preferida, pero ahora también de forma virtual. Se trata de www.clubdelacerveza.com.ar, un punto de encuentro dedicado a esta bebida milenaria para que todos aquellos que sientan pasión por la espuma puedan aprender nuevas formas de disfrutarla.
La página, además de información de diversos estilos de cervezas del mundo, cuenta con recomendaciones de libros, música y películas, curiosidades y maridajes posibles. Además, el club ofrece una cata mensual de diversas etiquetas llevada a cabo por profesionales de la Escuela Argentina de Sommeliers, junto a recomendaciones de bares donde disfrutar las mejores cervezas, tanto en la Argentina como en otros países.

se renovó **Tía María**

Mundialmente exitoso, y con mas de 40 años de liderazgo en el mercado argentino, Tia Maria, el clásico licor premium de café, renovó su imagen y cambió por un diseño contemporáneo y más sofisticado, sin dejar de conservar el aire de misterio característico de la marca. El origen de este prestigioso licor, que guarda una secreta receta legendaria que le da su particular y reconocido sabor, deriva de una leyenda de la isla caribeña de Jamaica.

Jazz en el **Faena**

En julio todavia tendrá la posibilidad de disfrutar de las *Winter Jazz Sessions* que el Faena Hotel + Universe organiza junto a Remy Martin. El Library Lounge, con una carta especialmente diseñada para este evento, ofrece una selección de *cocktails* con este prestigioso *cognac*, para acompañar sesiones de jazz con los mejores artistas. El martes 1° será el turno del trio conformado por Gabriel Santecchia, Pablo Raposo y Carlos Álvarez, mientras que el martes 8 lo harán Macarena Robledo y Mariolo Ochoa. Buena salida.

En busca del **menú Tigre 2008**

La municipalidad de Tigre junto a Gato Dumas Colegio de Cocineros presentaron en el Museo de Arte de Tigre el concurso "En busca del menú Tigre 2008", con el objetivo de optimizar el desarrollo gastronómico de la región y mostrar a Tigre como un polo de gastronomía para el turismo y su gente. Podrán participar todos los establecimientos gastronómicos del partido presentando su menú en la sede Belgrano del colegio (Olazábal 2836), hasta el 31 de julio. El concurso tiene como finalidad la elección de un menú- entrada, plato principal y postre- que resuma los sabores y el espíritu del Delta. Se premiará a los tres primeros puestos con una suma de dinero en efectivo destinada a ser aplicada en mejoras en el establecimiento; el resto de los finalistas recibirán un curso a elección en la prestigiosa institución de cocina, de un mes de duración. Para mayor información comunicarse al 4783-3357 o a info@gatodumas.com

Nespresso. What else ?

Boutique *Nespresso*
Montevideo, 1704
Recoleta
Buenos Aires
www.nespresso.com

NESPRESSO.
Coffee, body and soul

para maridar con frutos de mar

El restaurante de la cadena Rochesters Hotels, RH Restó & Winery, presenta (del lunes 7 al el viernes 11 de julio) un especial menú de pescados y mariscos para maridar con el nuevo espumante rosado de Bodega Familia Zuccardi. El cubierto ($ 38 por persona) incluye una libre degustación de espumante y un menú con tres opciones de entradas, cuatro platos principales entre los que se destaca el atún rojo con semillas de sésamo, acompañado de hojas verdes y almejas patagónicas, y postre, como el *cheesecake* con frutos del bosque o la sinfonía de *mousses*. La nueva carta fue diseñada por Sebastián Barbieri, gerente de alimentos y bebidas de esta cadena de hoteles. Reservas: RH Restó & Winery, Esmeralda 542, Buenos Aires. Tel.: 4328-0081. www.rochester-hotel.com.ar.

Valenti en el Patio Bullrich

La firma de quesos, embutidos y delikatessen, reinauguró su local de Patio Bullrich y suma propuestas en un ambiente renovado donde se pueden apreciar los mejores productos de la casa. Asimismo, cuenta con un nuevo Deli Bar que funciona dentro del local y en él se ofrecen una línea de *baguettines* gourmet, *sandwichs* y picaditas para consumo en el patio de comidas. De esta forma, Valenti apuesta una vez más por los amantes del buen comer.
0-800-88-Valenti (82536). www.valenti.com.ar

cata de yerba mate

La Escuela Argentina de Sommeliers abre la inscripción para el curso "Cata de Yerba Mate", que brinda la posibilidad de explorar y descubrir el interesante mundo de sabores y aromas de la infusión nacional. Se realizará entre el lunes 21, martes 22 y miércoles 23 de julio de 19 a 21, y lo dictará la sommelier internacional Valeria Trapaga, especialista en este tema. Para mayor información: EAS: 4313-5166. info@sommeliers.com.ar o ingresando a a www.sommeliers.com.ar

INFINITY
PLATINUM

LA INCOMPARABLE SENSACIÓN DE DISFRUTAR SIN LÍMITES.

Infinity Platinum, un servicio incomparable.

- Un crédito de hasta $100.000(*).
- Tarjetas Santander Río Platinum: Visa y American Express sin cargo.
- Atención personalizada.
- Ahorros y beneficios preferenciales en Argentina y en el resto del mundo(**).
- Precio único, mensual y transparente.

Disfrute de la sensación de ser capaz de todo.

Para más información, comuníquese con nosotros al *4341-3333* ó al *0-800-222-3344* ó ingrese a www.santanderrio.com.ar

Santander Río

INFINITY PLATINUM ES UN SERVICIO DE CUENTA ÚNICA QUE POSEE UNA CAJA DE AHORRO EN PESOS Y DÓLARES Y UNA CUENTA CORRIENTE EN PESOS, Y TIENE MOVIMIENTOS ILIMITADOS POR CAJEROS AUTOMÁTICOS DE BANELCO Y RED LINK EN ARGENTINA Y EN VISA PLUS EN EL EXTERIOR. (*) EL OTORGAMIENTO DE LA CUENTA INFINITY PLATINUM Y LA DISTRIBUCIÓN DE LA ASISTENCIA CREDITICIA SE ENCUENTRAN SUJETOS A LAS CONDICIONES DE CONTRATACIÓN Y EVALUACIÓN DE BANCO SANTANDER RÍO S.A.
(**) CONSULTE AHORROS Y BENEFICIOS EN WWW.SANTANDERRIO.COM.AR BANCO SANTANDER RÍO S.A. ES UNA SOCIEDAD ANÓNIMA SEGÚN LA LEY ARGENTINA. NINGÚN ACCIONISTA MAYORITARIO DE CAPITAL EXTRANJERO RESPONDE POR LAS OPERACIONES DEL BANCO, EN EXCESO DE SU INTEGRACIÓN ACCIONARIA (LEY 25.738) CUIT: 30-50000845-4. DOMICILIO DE BANCO SANTANDER RÍO S.A. BARTOLOMÉ MITRE 480, CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES.

Mondo Martini en Casa Cruz

Con una maravillosa fiesta en el restaurante Casa Cruz, se presentó Mondo Martini, una invitación a disfrutar plenamente de los pequeños placeres de la vida. El lugar se ambientó con mucho glamour, combinando armoniosamente elegancia, con un estilo bien moderno. Hubo *cocktails* diseñados especialmente para esta ocasión y tocó en vivo Javier Malosetti y su Jazz Band, para crear así un maridaje perfecto entre lo mejor del jazz y el blues, con el original sabor de Martini.

apostar al crecimiento

Luego de un 2007 lleno de emprendimientos, con el lanzamiento de las "pastas secas", la apertura de Piegari Piazza y Magazine Piegari, el 2008 llega con el mismo entusiasmo. Por ello, la cadena de restaurantes presenta su nueva línea de productos: Piegari Dolce, que propone disfrutar de una exquisita línea de tortas, *cheesecakes*, budines y productos artesanales. "La constante búsqueda de la excelencia nos ha llevado, a lo largo de estos quince años de trayectoria, a tomar nuevas iniciativas", comentó Daniela Chinkies, Directora de marketing de la firma. Para probar estas exquisiteces: Piegari Dolce - Chenaut 1912 - Delivery llamando a los teléfonos: 4775-0333- 4774-4673.

Finca Flichman vuela por Lufthansa

Luego de una una exhaustiva evaluación, el Shiraz de Finca Flichman fue elegido como el vino de la línea aérea Lufthansa para sus vuelos domésticos, así como internacionales. Las botellas de este vino mendocino, podrán disfrutarse en los vuelos que parten desde los aeropuertos de Múnich, Dusseldorf y Hamburgo.

nuevas tisanas ayurvédicas

Chamana es la nueva línea de infusiones de hierbas naturales y sin cafeína que propone cinco tisanas ayurvédicas: de rooibos, canela, jengibre, ciruela, higos y miel; de cedrón, manzanilla y mandarina; de rooibos, avellanas, manzanas y dulce de leche; de menta, cedrón, eucaliptos y melón; y de rooibos, canela, limón y crocante.
La marca fue creada por Inés Berton y Guillermo Casarotti, que se asociaron con el fin de brindar una innovadora línea de productos gourmet. Cada uno de los blends de Chamana se presenta en cajas de quince saquitos, envasados herméticamente para conservar su sabor y aroma original. Ya puede conseguirse en restaurantes, casas de té, vinotecas y en las góndolas de los supermercados más importantes.

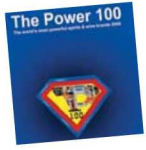
Para los que ven más allá.

BODEGA
Navarro Correas
SABER ELEGIR

BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

The Power 100, informe final

Una nueva edición del informe The Power 100 acaba de ser presentado. Este documento realizado por Intangible Business, la consultora de valuación de marcas más grande del mundo, pone su foco todos los años en alrededor de 10.000 marcas de spirits y vinos de todo el mundo, para luego consolidar un ranking con las 100 mejores. Por tercer año consecutivo, el vodka Smirnoff sigue manteniéndose en el primer lugar, consolidándose como la marca más poderosa del mundo de las bebidas. Le siguen el whisky Johnnie Walker en segundo puesto; el ron Bacardi en tercero; el aperitivo italiano Martini en el cuarto y el cognac Hennessy en quinto lugar. Por su parte Baileys, ubicada en el noveno puesto, es la marca de licor número uno del mundo dominando año a año esta categoría. Del informe surge además que el sector más importante es el de los whiskies, con 24 marcas entre las 100 top, seguido por el de los vodkas.



inicio de la temporada del whisky

De la mano de Pernod Ricard, se abre la *Temporada del Whisky* con la presentación de la sexta edición de *Whiskies del Mundo*, una promoción que se lleva a cabo en todo el país y que brinda a los consumidores la posibilidad de aprender sobre los secretos del whisky y a su vez ganar premios. Las marcas que participan en el concurso son: Chivas Regal, Blenders, Passport, 100 Pipers, Clan Campbell, The Glenlivet, Jameson y Wild Turkey, y para participar hay que ingresar el código que se encuentra en las botellas en la página www.wdelmundo.com.ar o llamando al 0800- 555- 6677. En esta edición, el premio mayor será nada menos que una camioneta Nissan.

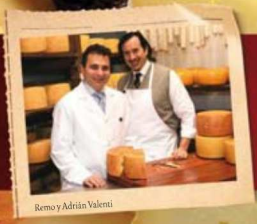
The New York Times elogió a Graffigna

En su sección "Dining In" del Miércoles 11 de Junio, este prestigioso matutino neoyorquino, ubicó al vino sanjuanino Graffigna Grand Reserve 2004 en el Top Ten de los mejores Malbec de nuestro país. De los vinos argentinos seleccionados en la sección, nueve de diez procedían de la provincia de Mendoza, mientras que la excepción fue el Graffigna Grand Reserve, que es producido en el árido suelo de la provincia de San Juan. A partir del relanzamiento de la marca a principios de 2008 en el competitivo mercado americano, Graffigna busca convertirse en la bodega argentina número uno en ese país, en el segmento de los vinos con un precio por encima de los 12 dólares.

Los nuevos sommeliers y bartenders de CAVE

El Centro Argentino de Vinos y Espirituosas, dirigido por Flavia Rizzuto y María Barrutia, acaba de entregar los diplomas a los miembros de la segunda promoción de la Carrera de Sommelier y de la Carrera de Bartender que se dicta en ese instituto. La ceremonia se realizó en el microcine y en el hall de entrada del MALBA, Museo de Arte Latinoamericano de Buenos Aires. El premio al mejor promedio fue para la alumna Valeria Mortara que pronto partirá a trabajar al extranjero.

anunciosdelmundo.com.ar



Remo y Adrián Valenti

Secretos del Afinador

El arte de los Maestros Afinadores deslumbra en las consagradas tablas Valenti.
Combinando los mejores quesos y fiambres de la Argentina y el mundo. Equilibradas en sabores, con productos especialmente seleccionados y madurados en nuestras cavas para ser disfrutado en su mejor momento.

Valenti

0800 88 VALENTI (82536)

Suscribite a Notas del Afinador en WWW.VALENTI.COM.AR

MERCADO JURAMENTO
Juramento 2527 Locales 1,2,3 y 4 - Tel. 4782-1305

SOLDADO
Soldado de la Independencia 1185 - Tel. 4775-2711

OBLIGADO
Vuelta de Obligado 1820 - Tel. 4783-0324

PATIO BULLRICH
Posadas 1245, Local 224 - Tel. 4815-3080/90

SALGUERO
Salguero 2691 - Tel. 4511-6555

REINAUGURACIÓN - MAYO 2008

Procesadora HR 7620.
Su diseño vertical permite ahorrar mucho más espacio y tener todos los accesorios juntos y ordenados, porque se pueden guardar dentro del bol de la procesadora. Además, posee 500 W de potencia e incluye cuchillas de acero inoxidable, disco emulsificador, amasador, dos dicos de rallado y un disco rebanador. El producto se encuentra disponible en dos versiones: con y sin jarra licuadora.

a la hora del té

Fotos de Gustavo Herrero para Torres Fotografía
Food & Styling: Marcela Sorondo – Producción de Liliana Cameroni

muffins de manzana y frambuesa

G G

Para la cobertura–streusel

INGREDIENTES

40 g de pistachos pelados
40 g de azúcar negra
40 g de harina
20 g de manteca

Para la masa de muffins

INGREDIENTES

260 g de harina leudante
120 g de azúcar
1/2 cdta de sal
250 ml de leche
50 g de aceite de *maíz* o girasol
2 huevos
1 cdta de esencia de vainilla
1 manzana verde
80 g de frambuesas frescas

PROCEDIMIENTO

Precaliente el horno en mínimo. Aceite la base de 12 moldes de *muffins* y reserve. Para realizar la cobertura *streusel*, procese los pistachos utilizando la cuchilla de acero inoxidable. Luego utilice el amasador para incorporar el azúcar negra, la harina y la manteca en cubitos. Procese y reserve. Para los *muffins*, utilizando nuevamente el amasador, coloque en el bol la harina, el azúcar, la sal, la leche, y el aceite y procese un momento. Agregue los huevos y la esencia de vainilla hasta formar la masa que debe quedar semiespesa. Aparte, ralle las manzanas usando el disco rallador de la precesadora. Luego agréguelas a la masa junto con las frambuesas, mezcle y distribuya en los moldes. Espolvoree con la cobertura *streusel* y hornee a 180° C durante 30 a 40 minutos, hasta que estén dorados. Para freezar envuelva individualmente en papel film. Para descongelar, deje a temperatura ambiente.

(Para una docena)

guía de vinos

Nuestro país produce cada vez más vinos originales y de gran calidad. Aquí, un panorama de las últimas novedades. Para todos los gustos.

Por Maco Lucioni

Vinos para todos los días

Perdriel Terruño Malbec 2005

Bodega Norton

Luján de Cuyo, Mendoza, $ 17,90

Perdriel Terruño es una nueva línea de vinos recientemente lanzada por Bodega Norton, cuyas botellas son fácilmente reconocibles por el sombrerito que les recubre el cuello, como parte de un concurso y una fuerte campaña publicitaria en la que seis colegas ponderan sus bondades. El Malbec de la línea es un vino que tiene un poco de todo lo que se le pide a esta cepa. Notas frutales en la nariz, donde predominan las frutas rojas, y un leve toque de madera sutil. En la boca, en cambio, taninos dulces, buena acidez y persistencia media. Bien para el precio.

Alta Vista Classic Cabernet Sauvignon 2007

Bodega Alta Vista

Luján de Cuyo, Mendoza, $ 22

Se trata de otro nuevo lanzamiento, pero, en este caso, los tres flamantes varietales Alta Vista Classic, dos tintos y un blanco, serán los responsables de reemplazar a la línea más económica de la bodega. Son vinos jóvenes, versátiles, agradables y fáciles de tomar. El Cabernet Sauvignon se caracteriza por ser un vino de perfil frutal bien marcado con una sutil nota de café y vainilla, producto de su paso por roble americano. En la boca, es muy tomable, de taninos presentes, pero suaves, y nada agresivos. Gran relación precio/calidad.

Vinos para paladares inquietos

Pasitea 2007

Domaines François Lurton

Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, $ 60

Bodega Lurton, como se la solía llamar, acaba de presentar en el mercado interno dos originales vinos blancos. Pasitea es uno de ellos. Se trata de un vino dulce producto de la combinación de un 60% de Torrontés y un 40% de Pinot Gris. Esta última cepa se pasificó, dejándolo sobremadurar en la planta para que se concentren sus azúcares. Es un vino de notas florales y frutales muy agradables en nariz, dulzor medio, suave y sedoso en la boca. Ideal para acompañar postres frutales y algunos quesos.

25/5 Cabernet Franc 2005

Bodega del Desierto

25 de Mayo, La Pampa, $ 35

El Cabernet Franc es una variedad francesa que en la Argentina, tanto vinificada como varietal o participando en cortes, está dando resultados cada vez más sorprendentes. Bodega del Desierto, el joven proyecto vitivinícola en el oeste de la provincia de La Pampa, también se sumó para aprovechar las bondades de este cepaje. Crearon así un vino de gran frescura en nariz, elegante, con notas de pimiento verde, gran estructura y taninos firmes en la boca. Estas características le hicieron obtener la Gran Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2007.

Vinos para ocasiones especiales

Amauta Cabernet Sauvignon-Merlot 2005

Bodegas El Porvenir
Cafayate, Salta, $ 50

Reciente y original lanzamiento que llega de la mano de una de las bodegas estrella de la vitivinicultura salteña. Un corte innovador para esta región que se suma a su línea Amauta, que ya contaba con otro *blend* y un rosado. Elaborado a partir de un 60% de Cabernet Sauvignon y un 40% de Merlot, ambos de Cafayate, es un vino que sorprende por su buena expresión aromática, con notas de fruta madura, especias y algo de fruta pasa en buena consonancia con la madera. En boca, buena estructura y taninos firmes que le auguran una prometedor futuro.

Guiado Sol 2004

Bodegas Chandon
Luján de Cuyo, Mendoza, $ 60

El mercado de vinos sigue sorprendiendo todos los días con novedades en materia de etiquetas, como el caso de este nuevo producto de Bodegas Chandon que se suma a su línea Guiado. Homenajeando un poco al sol, fuente de vida fundamental para el desarrollo de la vid, crearon este corte de Cabernet Sauvignon y Syrah de mediana expresión, con notas a fruta madura y buena integración con lo aportado por los 12 meses que pasó por madera de roble francés. En la boca, es de taninos firmes y bien equilibrado. Listo para tomar.

Vinos de guarda

CXV Cientoquince 2007

Bodega La Rosa
Cafayate, Salta, $ 65

Este *blend* Premium de partida limitada se creó con motivo de los 115 años de Bodega La Rosa de Salta. Se trata de un corte de Malbec, Cabernet Sauvignon y Tannat de viejas viñas cafayatenses que se crió durante 12 meses en barricas de roble americano y francés. Es de aromática compleja con notas de fruta pasa y fruta confitada, algunos matices especiados y buena potencia. En su paso por la boca, se percibe jugoso, estructurado de taninos bien protagonistas y muy buena acidez. Con el tiempo, seguro va a sumar aún más propiedades.

Cadus Malbec 2004

Bodegas Nieto Senetiner
Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, $ 200

El más alto exponente de la producción de Bodegas Nieto Senetiner elaborado 100% a partir de las mejores viñas de Malbec que la bodega posee en Agrelo y que ya lleva siete cosechas. Sin dudas, un tinto robusto y concentrado en el que se perciben aromas a fruta bien madura, conjugado con una madera bien presente. Detrás de éstos y, más tímidamente, aparecen notas frescas de mentol y algo que recuerda al dulce de leche, que suman en complejidad aromática. De boca bien firme y taninos dulces que aportan gran estructura y solidez. Excelente.

rockstars del vino

Por Patricio Tapia (asesor enológico de la señal *elgourmet.com*)

Si la **cultura del vino** en **Sudamérica** sigue **desarrollándose** como hasta **ahora**, es probable que de un **día** para **otro** comencemos a **ver** cómo los **sommeliers** empiezan a **adquirir poder** o, cuando menos, a **firmar autógrafos.**

Pongámoslo de la siguiente manera. En Sudamérica, los sommeliers son una especie en ascenso, gente que de pronto ha encontrado una nueva ruta para llegar al vino y ganarse la vida gracias a él. Es, claro, una carrera incipiente con muchos que recién egresan, que recién se integran al trabajo en el restaurante. No hay sommeliers con grandes sueldos ni poses de estrella, al menos que yo haya visto. En el fondo, ser sommelier en Sudamérica es un trabajo honorable, pero aún está lejos del glamour que tiene el servicio del vino en otros lados del mundo.

Por trabajo, la capital del vino que más conozco es Nueva York y allí sí que los sommeliers son *rockstars*, tipos que van por la vida como súper expertos, que son entrevistados en la televisión, que aparecen en ella frecuentemente y millones de personas –fanáticos de la cocina y del vino– los ven como idolos, mientras que los productores y los importadores les soban el lomo porque saben de su importancia, porque captan que una recomendación de tal o cual sommelier puede significar no sólo muchas botellas vendidas, sino también mucha publicidad y prestigio.

De todos los sommeliers que conozco, el que más onda tiene, el que más trabaja su imagen, es Paul Grieco, el ex "wine director" de Gramnercy Tavern y que ahora, hace apenas un par de meses, acaba de inaugurar el bar con más onda de Nueva York. El sitio se llama Terroir y, aunque el nombre no es nada de original, el lugar en sí vaya que lo es. Grieco se ha construido la reputación de ser un tipo algo excéntrico en sus gustos vínicos: nada de cepas tradicionales, nada de regiones tradicionales ni de enólogos tradicionales. Lo que él prefiere no es sólo lo diferente, sino lo radicalmente distinto.

Grieco también es dueño de Hearth, un restaurante delicioso con una carta de vinos alocada, pero muy bien concebida. Es en Terroir, sin embargo, en donde este sommelier decididamente se ha desatado. Si alguno de ustedes es fan de la uva Trousseau o de la Lacrima de Morro o de la Pelaverga o de la Chiavanesca, vaya a Terroir. Si nunca ha escuchado hablar de ellas, pues bien, bienvenido al mundo de la gente normal.

La influencia de Grieco en la escena de vinos de Nueva York es alta: todos quieren ser escogidos en su *wine list*, todos quieren trabajar para él, todos quieren parecerse a él. Sin embargo, no es más que un ejemplo del poder que tienen hoy los sommeliers en el mundo del vino, el grado de influencia al que han llegado. Tipos que, al menos en el Nuevo Mundo, hace apenas un par de décadas eran sólo los que servían en el restaurante.

¿Es que irá pasar lo mismo en la Argentina, Chile, Uruguay? No lo sé, aunque es probable que si la cultura del vino sigue desarrollándose como hasta ahora, es probable que sí suceda, que de un día para otro comencemos a ver cómo los sommeliers de Sudamérica empiezan a adquirir poder o, cuando menos, a firmar autógrafos.

Simplicidad es saber que están recibiendo todo lo bueno que necesitan.
Nuevo extractor de jugos Philips con tubo extra grande, para que aproveches lo mejor de las frutas y verduras sin tener que cortarlas. Nunca fue tan simple darles vitaminas y minerales esenciales a tu familia.
PHILIPS
sense and simplicity

Zádvarie Doc

Fina estampa

Por Guadalupe Henestrosa– Fotos de Javier Picerno

Estilo: restaurante de cocina de inspiración peruana.
Capacidad: 32 en el salón principal, más 8 en el patio fumador. En verano, la terraza suma otros 12 puestos.
Chef: Hugo Zevallos Varas.
Historia: hace algunos años, el economista Neco Kvasina, dejó de lado los números y se lanzó a la cocina y a cursar estudios en el IAG. Y en 2003, se le ocurrió la idea de un restaurante peruano, una gastronomía que por ese entonces empezaba a brillar en el horizonte gastronómico mundial. Se juntó con el chef peruano Hugo Zevallos Varas (que venía trabajando con Beatriz Chomnalez, Pablo Massey y Narda Lepes) y entre los dos lanzaron en Zádvarie Doc con una carta latinoamericana que fue peruanizándose a medida que se afianzaban. Hoy el restó es reconocido como uno de los clásicos de la cocina peruana en Buenos Aires y visitado por muchas familias de ese origen asentadas por estas pampas.
Ambientación: un local extremadamente simple, de líneas netas, con predominio del cemento que logra, sin embargo, un ambiente cálido y hasta familiar. Mesas espaciadas, sillas cómodas, buena iluminación y una cocina que se vislumbra detrás de un gran ventanal, completan el panorama. La decoración no busca reminiscencias andinas: funciona como un telón de fondo neutro para que la cocina peruana despliegue toda su riqueza.
Platos: es una cocina elaborada basada en los productos y las técnicas de Perú. Y en ese sentido, la carta de Zádvarie encuentra el justo punto entre el respeto por la larga tradición y sus nobilísimos y variados productos, y la búsqueda de alternativas más sofisticadas e innovadoras.
Sugerencias: se puede empezar con un impostergable ceviche de mero ($ 28), con cebolla morada, cilantro, *rocoto*, papa, batata y cancha (maíz tostado): simple y delicioso, combina la dulzura de la batata y el maíz, con la fuerza del cítrico y el picante. Otra opción de entrada es el anticucho, picantito pero no agresivo: una *brochette* de corazón, marinado en ají panca y cerveza negra, con papas doradas y salsa criolla de *huacatay*, una hierba típica de Arequipa, poco conocida por estos pagos ($ 18). Para los principales, no dejar pasar la contundente pachamanca ($ 31), un plato de carne adobada en *huacatay*, cilantro y hierbabuena con papines, batata, habas y choclo. Los amantes de los frutos de mar se deleitarán con el salteado de mariscos ($ 48): langostinos, *calamarettis* y almejas sarteneados con salsa de soja y cilantro, y acompañados con deliciosos *tacu-tacu* (similares a tortillas) de porotos pallares y arroz. Para cerrar la comida, los postres son verdaderos hallazgos. Así tenemos un reformulado flan de miel de caña con suspiro limeño ($ 13/$ 18) o la deliciosa *cheesecake* de maracuyá ($ 14/$ 19), un clásico de la casa.
Vinos y bebidas: carta de vinos dividida en blancos jóvenes, blancos con crianza de roble, rosados, tintos jóvenes y tintos con crianza de roble. Además, espumantes y tragos tradicionales, como el daiquiri ($ 19), el Margarita ($ 21) y, por supuesto, el Pisco Sour (de $ 17 a $ 20). No podía faltar la chicha morada ($ 11).
Servicio: correcto y profesional, con conocimientos de los platos.
Curiosidades: el nombre del restaurante (Zádvarie Doc) no tiene nada que ver con lo andino ni lo incaico, y mucho menos con las denominaciones de origen. Zádvarie es el nombre del pueblo croata de donde provienen los abuelos de Neco. Doc es el apodo que sus compañeros de curso gastronómico le dieron a este doctor en economía. Al mediodía hay un excelente menú fijo por $ 24. Los sábados y los domingos, el costo es de $ 30.
Reservas: recomendables.
Sector fumador: en el patio delantero y en la terraza.
Precio promedio: $ 60 (noche, con vinos de precios moderados).
Data: Uriarte 1423, Palermo Soho. Tel.: 4831- 2719, zadvarie_doc@hotmail.com. Mediodía: lunes a domingo de 12 a 16. Noche: martes a sábado de 20 a 0 hora. Principales tarjetas.

El día en el cual hombres y máquinas vivirán en perfecta armonía ha llegado.

moon | Future friendly.

Moon. El lavarropas del futuro... hoy.

- 4 teclas para todas tus necesidades de lavado.
- Smart solutions. Todo está completamente automatizado: temperatura, velocidad de centrifugado e intensidad de lavado.
- Dispenser del detergente autolimpiante en la parte interna de la puerta. El detergente actúa directamente en el corazón del lavado, garantizando un mayor aprovechamiento y logrando hasta un 50% más de eficiencia respecto a un dispenser normal.

INDESIT
We work, you play.

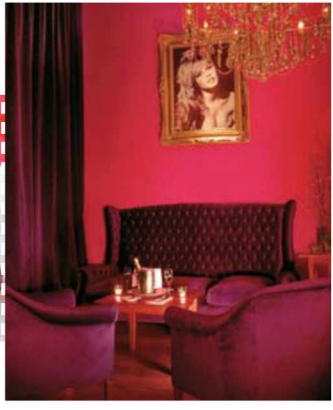
www.indesit.com.ar

Bardot

EN HONOR A BRIGITTE

POR GUADALUPE HENESTROSA– FOTOS: GENTILEZA DE BARDOT

ESTILO: cocina clásica moderna con influencia francesa.
CAPACIDAD: 60 cubiertos.
CHEF: Julio Almeyda.
HISTORIA: se inició como Elliot, un restaurante minimalista de Palermo. Reconfigurado como Bardot, y con los mismos dueños y chef, hoy muestra una carta mucho más nocturna y sofisticada.
AMBIENTACIÓN: paredes negras y rojas, enormes arañas de caireles de cristal, sillones afrancesados tapizados con telas suntuosas, cortinas de terciopelo negro junto a mesas de líneas simples, pisos de cemento y un gran hogar que domina el salón. Este eclecticismo genera un ambiente moderno y elegante.
PLATOS: la de Bardot es una buena muestra de la cocina internacional actual a la que se le aplican técnicas de la gastronomía francesa, como las cocciones largas, el uso de fondos de cocción y abundante manteca.
SUGERENCIAS: se puede empezar con un plato francés, como es la *quiche*, pero rellena de maíz, lo que le da un toque latinoamericano: esta tarta ($ 18), se completa con tomate *confit*, un toque de parmesano y *mezclum* de hierbas y flores. Otra opción son los *rolls* de salmón ahumado rellenos con papas al limón y *ciboulette*, acompañados con una ensalada de verdes ($ 23). Entre los principales, se destaca un conejo estofado con polenta de cítricos, cebolla morada y menta en salsa de ternera ($ 34). O algo más *light*, el salmón blanco con torre de vegetales con queso ahumado, manteca de coriandro y pimienta de Cayena ($ 31) es una excelente alternativa. La cena se puede cerrar con un *cheesecake* de naranjas y chocolate blanco ($ 15), o con un *soufflé* helado de miel ($ 18), una espuma deliciosa.
VINOS Y BEBIDAS: la carta de vinos, nutrida y bien pensada, elaborada con la colaboración de Elisabeth Checa, está dividida en tintos jóvenes, tintos de guarda, blancos jóvenes y blancos complejos. Los precios son acomodados, desde $ 30 a $ 100.
SERVICIO: muy profesional y atento.
PARA NO PERDERSE: el arrollado de cabrito braseado en su propio jugo ($ 39), servido con puré de papas, ajos asados, mostaza antigua, *chutney* de tomate y pimientos colorados.
CURIOSIDADES: el nombre es un homenaje a Brigitte Bardot, la diva del cine francés de los años seenta. La decoración: retratos de la rubia sexy con marcos de grandes volutas doradas.
TIPS:
• La barra es un verdadero hallazgo. Además de los tragos tradicionales y una excelente selección de bebidas blancas, el bartender peruano Rodrigo Soto ofrece tragos de autor muy interesantes, como el sorprendente y delicioso "Pasión andina" ($ 18), con pisco Quebranta, licor de *cassis*, jugo de lima y un toque de chicha morada.
SALVEDADES: sólo abre de noche.
RESERVAS: convenientes durante los fines de semana.
SECTOR FUMADOR: no tiene.
PRECIO PROMEDIO: $ 70.
DATA: Honduras 5237, Palermo. Tel.: 4831-1112 y 4834-6229. www.bardotloisir.com. Domingo, martes y miércoles, de 20.30 a 0 hora. Jueves, viernes y sábado, de 20.30 a 1. Principales tarjetas. Valet parking los jueves, viernes y sábados.



La Estancia

UNITE A QUIEN MAS QUIERAS EN

HELLMANN'S

PARTICIPA Y GANA
UN FIN DE SEMANA EN
LA ESTANCIA HELLMANN'S
CON TODO INCLUIDO
PARA VOS Y 7 PERSONAS
QUE ELIJAS.

Un Premio Por Semana!

INGRESA LA HORA Y LOS MINUTOS QUE SE ENCUENTRAN EN LOS ENVASES DE HELLMANN'S EN:

www.comidadeverdad.com

O LLAMA AL 0-810-222-0909

ADEMAS, PODES GANAR UNO DE LOS **CIENTOS DE SETS** DE VAJILLA HELLMANN'S

Vos, ¿a quién vas a unir a tu mesa?

Promoción válida sin obligación de compra, desde el 30/06/08 al 03/08/08, en todo el territorio de la República Argentina. Consultar bases y condiciones en www.comidadeverdad.com y en el diario La Nación el día lunes 30/06/08.

pánico **al vacío**

Por Elisabeth Checa*

Los lugares vacíos o semivacíos engendran sospechas, la lógica es elemental. Si vienen pocos, es porque la comida no es buena o porque es caro. ¿Sabe qué? La gente no va a lugares vacíos porque no hay nadie que los mire, y una salida es una producción, una *performance* que supera lo gastronómico. Hay una puesta en escena donde los actores son el público. Los faranduleros se amuchan en sitios donde están seguros que habrá modelos, políticos, escritores, pintores, empresarios, gringos ricos. Ese excitante bullicio *fashion*. Se forma parte de algo, de una tribu *soph*, aunque se vacíen los bolsillos.

Como en Osaka, Sucre, el Gran Danzón o en Casa Cruz, por ejemplo. La comida es muy buena, pero a nadie parece importarle demasiado; tampoco importa que sean caros. Los lugares bullen y de eso se trata para algunos, aunque haya que pagar mucho para mirar y ser mirados. El público está compuesto de *voyeurs* gourmet.

En una onda parecida a Caza Cruz en cuanto a luxes y calidad, el 647 de San Telmo está poco poblado para su desmesura espacial. Barra fabulosa, cocina de vanguardia y decoración exquisitamente extravagante con algo de los cincuenta. Personalmente, nada me resulta más placentero que un buen restaurante con poca gente. Las veces que fui a 647, lo pasé genial. Los tragos, los platos y la minuciosa atención del sommelier Federico Lleonart, lo pueblan con magia, aunque sólo haya cuatro o cinco mesas ocupadas y una abeja acodada en la barra. Como también lo paso genial en Tomo I, por lejos, el mejor restaurante de Buenos Aires, sólo murmullos, ningún grito. Plus, la delicada cocina de las Concaro, ese equilibrio entre creatividad y clasicismo. Sin fauna de moda, sin multitudes. No es un opio, como piensan algunos. Comer en calma es como amar en calma. Regálese un mediodía en algún sitio tranquilo, con buen clima, buenos platos y buen vino. Después, vaya a dormir la siesta (si es con alguien, mejor), como merecen los humanos.

Eso sí, el vacío absoluto es pesado, casi angustiante cuando no hay nadie, surge cierto desasosiego existencial.

En épocas de crisis, y en la Argentina de eso sabemos, en momentos históricos complicados, la merma en los restaurantes es notoria. Entonces, uno cae a un buen lugar en buena compañía para olvidar el caos y sus circunstancias, y resulta que somos lo únicos. La mesa es rodeada de mozos ansiosos y abúlicos a la vez, aburridos de esperar a Godot. No hay nadie para mirar, sólo esa pared blanca del restaurante minimalista. Tampoco hay música, que a veces acompaña y a veces irrita. La conversación de la pareja va languideciendo mientras se esperan los platos que llegan morosamente, la indiferencia copó a la brigada. Sin explicación, el pedido tarda; mientras tanto, se asoma otra pareja que huye ante la presencia de la nada.

Hay restaurantes que, con crisis o sin ella, por razones inefables, pese al buen diseño la cocina de calidad, la buena selección de vinos, están vacíos. Hasta que cierran o cambian drásticamente el estilo, la decoración, el gerente, el encargado de prensa. ¿Qué es, por ejemplo lo que no funcionaba en Eliot, un sitio poético, despojado y discreto de Palermo Viejo? Sólo funcionaba la ausencia. La gente no entra a un páramo, aunque tenga nombre de poeta inglés. Cambiaron el nombre y el estilo, optaron por una onda retro *kitsch* y lo llamaron Bardot, todo en fucsia, rosa y caireles, como para *barbies*. La cosa cambió.

La **gente no va** a lugares **vacíos** porque no hay **nadie** que los **mire**, y una **salida** es una **producción**, una ***performance*** que **supera** lo **gastronómico**. Hay una **puesta** en **escena** donde los **actores** son el **público**.

Ni hablar de los restaurantes de hoteles, aunque la comida sea excelente. Aunque estos hoteles estrellados estén a *full* gracias a los visitantes extranjeros. Buenos Aires, pese a todo, está de moda en el mundo. Pero los gringos no se quedan a comer en el hotel. Yo tampoco lo haría, es preferible merodear por la ciudad y descubrir sus parrillas, casi siempre llenas, donde se asa la mejor carne del mundo, aunque el pelo y el alma se saturen de humos.

Finalmente, y no me refiero a ocasiones excepcionales (estilo comer en los lujos del Palacio Duhau o en Tomo I), sino a las salidas cotidianas, ¿qué es mejor: la soledad y la nada, hacer cola en una parrilla "palermitana" con chiquitos itinerantes, celebraciones y celulares, o reservar en un lugar *fashion* repleto, aunque haya que vender el alma? Comer en casa, por supuesto. ●

* Periodista especializada y conductora de *El club del buen beber*. Viernes y domingos a las 21.30, en la señal *elgourmet.com*

especias
el tesoro de Oriente

Llegaban luego de atravesar medio mundo, con todo el misterio asiático. Imprescindibles para la cocina y el alma, las especias escribieron buena parte de la historia de la humanidad.

Por Guadalupe Henestrosa – Ilustraciones de Juan Delau

Impulsaron invasiones, guerras y viajes increíbles, generaron riquezas incalculables, sostuvieron imperios: durante siglos, fueron uno de los grandes motores de la historia y la delicia soñada por los paladares. Hoy, la globalización ha conseguido domarlas –en parte–, acercarlas a todas las mesas y convertirlas en uno de los tantos *commodities* que manejan los mercados internacionales. Sin embargo, las especias siguen conservando su seductor halo de misterio y evocación.

De las momias a la resaca

La historia está plagada con sus menciones. Para los egipcios, eran componentes esenciales de las técnicas para embalsamar, especialmente la canela y su pariente la casia, el comino y el anís, que aportaban sus envolventes aromas y sus propiedades de conservación. Pero no sólo las momias aprovechaban sus virtudes: hace varios milenios, las especias constituían un aporte importante en la dieta de los obreros que construyeron las pirámides.

Por ese entonces, el código de Hammurabi, en Sumeria, las menciona como uno de los principales recursos de los médicos. Y en la misma época, los clavos de olor eran bien conocidos y muy usados en la actual Siria: hay que considerar que provenían, nada menos, de unas perdidas islas de Indonesia, lo que implicaba el funciona-

miento de complejas redes comerciales en la más remota antigüedad. En China, por su parte, Confucio recomendaba el uso del jengibre y los mercaderes comerciaban otras especias provenientes de los trópicos asiáticos.

En *Cantar de los Cantares*, en el Antiguo Testamento, resultaban ser la metáfora de elección del rey Salomón para ensalzar la belleza y atractivo de su amada: "... sus mejillas, como una era de especias aromáticas...", "... ¡cuánto mejor es que el vino tus amores, y el olor de tus ungüentos que todas las especias aromáticas!".

Los romanos eran especialmente aficionados a las especias. No sólo las usaban en la gastronomía, sino que las aplicaban en los vinos y perfumes. Los legionarios salían a la batalla envueltos en el aroma de las especias y, para curarse la resaca, los ricos dormían con sus cabezas apoyadas sobre costosísimas almohadas rellenas con azafrán.

Con semejantes antecedentes, no es sorpresa que el tráfico de especias haya florecido hace más de cuatro milenios, estimulando el comercio en general, uniendo el Mediterráneo con el Lejano Oriente, misturando culturas, gastronomías y pueblos.

Más valiosas que el oro

Lo cierto es que, más allá de algunas voluptuosas excentricidades, el rol de las especias en la cocina siempre fue fundamental: sus propiedades ayudaban a preservar los alimentos y sus aromas ocultaban los malos sabores de las comidas en estado dudoso de conservación. Esto era especialmente importante durante los duros inviernos europeos, en los que a menudo el hambre sólo se podía saciar con carne conservada en sal: la pimienta y los otros condimentos ayudaban a soportar la dieta.

Las especias son, en concreto, aromatizantes de origen vegetal. Algunos incluyen en el grupo a las hierbas aromáticas, pero la definición más estricta sólo considera "especia" a las partes duras (semillas, corteza, raíces) de ciertas plantas. El nombre proviene de la palabra latina *species*, usada para mencionar a los "bienes" o "mercancías", sobre todo aquéllas que provenían de países lejanos. La etimología habla del lugar preponderante de las especias en el comercio internacional de esa época. Y de su enorme valor. Ya entrada la Edad Media, cotizaban como el oro y eran una moneda de intercambio en las más variadas transacciones. Basta un ejemplo: para evitar el saqueo de Roma, los visigodos exigieron un botín de oro, plata y... especias. Y en Alemania, un puñado de nuez moscada valía

Se considera "**especia**" a las **partes duras** (semillas, corteza, raíces) de **ciertas plantas**. El nombre proviene de la **palabra** latina ***species***, usada para llamar a las **mercancías** de **países lejanos**.

más que siete bueyes gordos. El tráfico de especias era manejado, muy hábilmente, por los árabes y los venecianos, que durante toda la Edad Media llenaron sus arcas a pesar de las guerras, hambrunas y pestes que asolaron a la región.

Colón y después

El asunto se puso más difícil para los europeos con la caída de Constantinopla a manos de los turcos otomanos, lo que significó el cierre de uno de los pocos puertos de entrada alternativos a este férreo monopolio que manejaba los precios a *piacere*. Así, los reinos europeos decidieron dejar a un lado los intermediarios y se lanzaron a buscar por cuenta propia el camino a la riqueza aromática. Vasco Da Gama, enviado por los portugueses, dobló el Cabo de Nueva Esperanza, en el sur de África, y llegó a las islas Malucas. Volvió con las bodegas repletas: el precio de las especias en Lisboa cayó a un tercio respecto del de Venecia. El mundo se conmocionó.

Los españoles, tragándose la envidia, mandaron a Colón por otro camino, pero con el mismo objetivo: llegar a la fabulosa tierra oriental, las "Indias de las Especias" (en realidad, Indonesia). Como todos sabemos, Cristóbal tropezó con América, pero obnubilado con la pimienta, el clavo y la canela, quiso creer que había llegado a su destino. Así llamó indios a los habitantes del nuevo continente y, buscando alguna semejanza gastronómica, bautizó pimientos a los criollos ajíes.

EN PATOTA

Las mezclas de especias (que incluyen también otros condimentos e hierbas) son básicas para muchas gastronomías, a quienes les otorgan un toque característico. Algunas de ellas son:

- ***Baharat* o "siete especias".** Es básica para la cocina árabe y de Medio Oriente. Incluye pimienta negra, pimentón dulce, comino, coriandro, clavo, nuez moscada, canela y cardamomo.
- **Cinco especias.** Esta mezcla, típica de la cocina china, incluye canela, anís estrellado, anís, jengibre y clavos. A veces, lleva un toque de pimienta de Sechuán y semillas de hinojo.
- **Curry.** Existen muchas variedades. Según la receta, puede llevar hasta veinte especias. Las básicas son: cúrcuma, canela, clavos, jengibre, mostaza, pimienta roja y negra. El más picante es el curry de Madrás.
- ***Garam massala*.** Se lo puede considerar un tipo especial de curry. Esta mezcla de especias tostadas y molidas proviene de la India y puede incluir hasta doce ingredientes. Los más comunes: pimienta negra, clavo, canela, comino, cardamomo, chile en polvo, hinojo, macis y nuez moscada.

www.bodegascallia.com

¿Qué es la Pasión?

Sentimiento intenso que perturba el ánimo
y al mismo tiempo lo eleva.
Sensaciones incontrolables
que movilizan el alma dando lugar
a los más profundos arrebatos sentimentales.

Hasta que nos damos cuenta
que en ciertas ocasiones
es mejor dejarse llevar,
que tratar de entender.

FOTO: DIEGO ORTIZ MUGICA.

OTRO PLACER QUE NO SE PUEDE EXPLICAR.

Callia
BODEGAS CALLIA

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

La **producción mundial** de **especias** roza los **2 millones** de **toneladas**. La **India** va a la cabeza, con más de **80%** de las **cosechas**. Le siguen **China**, **Bangladesh**, **Pakistán** y **Nepal**.

ESPECIAS ESPECIALES

► **Anís.** Su uso es bien conocido desde la Antigüedad. Sus semillas son indispensables en muchas recetas mediterráneas. Con ellas, además, se producen licores, como el *ouzo* griego, la *mastika* húngara y el anís.

► **Azafrán.** Se trata de los estigmas secos de una planta que florece únicamente durante dos semanas al año. Estas flores deben ser cosechadas a mano, al amanecer, y los estigmas tienen que separarse también a mano. Se necesita medio millón de flores para obtener un kilo de hebras de azafrán: de allí que sea la más cara de las especias. La planta es común en las costas del Mediterráneo y hoy los mejores azafranes provienen de La Mancha (España), Gatinais (Francia) e Irán. Existen numerosas falsificaciones: la más común, es la que se fabrica con los pétalos secos y molidos del *cartamo*, planta de Medio Oriente con flores de un color parecido al azafrán, pero de escaso aroma.

► **Canela.** Es la corteza interior seca del árbol del canelo, que puede alcanzar los 12 metros de altura. Según Herodoto, crecía en lugares inaccesibles, protegido por fantásticos seres alados. Originario de Ceilán, el canelo fue introducido por los portugueses en Brasil y África.

► **Cardamomo.** Es una de las especias más caras, luego del azafrán y la vainilla. Se aprovechan los frutos secos (o "semillas"), ya sea enteros o molidos. La planta, emparentada con el jengibre, es originaria de Indonesia, y recién se la conoció masivamente en Europa después de la llegada de los portugueses a la India. Se la utiliza para aromatizar el café y es uno de los ingredientes básicos del *curry*.

► **Clavo de olor.** Se trata de los capullos secos de las flores del clavero, un árbol que sólo crecía en algunas de las islas Molucas. Tienen un gran poder aromático, por eso se los usa con moderación. Los chinos fueron los primeros en comercializarlo. Luego, los portugueses y los holandeses se apoderaron del monopolio que generaba increíbles riquezas.

► **Comino.** Pequeñísimos frutos de una planta que crecía desde el Mediterráneo Oriental hasta la India. Debe su intensidad aromática a su gran contenido de aceites esenciales. Componente del *curry*, también es característico de las cocinas india, cubana y mexicana.

► **Cúrcuma.** Se usa un polvo producido con la raíz hervida, seca y molida de una planta originaria del sudeste asiático. Es un excelente colorante y la responsable de color del curry.

► **Jengibre.** Su cultivo se inició hace milenios, en China, y a través de la cocina asiática pasó a numerosas gastronomías en todo el mundo, tanto para platos dulces como salados. Se usa la raíz, de un sabor y aroma picantes. Su nombre proviene del sánscrito sinabera, que significa: "con forma de cuerno". Las variedades más caras proceden de Australia, India y Jamaica. Obviamente, China es el principal productor.

► **Mostaza.** El conocido condimento está formado por las semillas (molidas y mezcladas con agua, vinagre o vino) de diferentes variedades de esta planta mediterránea. Se pueden utilizar también las semillas solas.

► **Nuez moscada y macis.** Son, respectivamente, la semilla y la envoltura carnosa del fruto de una planta que crece naturalmente en los bosques tropicales del sudeste asiático (las variedades comerciales provienen de las islas Banda, en Indonesia). Ambas especias tiene sabor y aroma similares, si bien la nuez moscada es de uso más difundido. Actualmente, Indonesia y Grenada dominan la producción mundial.

► **Páprika, pimentón.** Originaria de Sudamérica, proviene del molido de pimientos verdes o rojos, ya sean variedades dulces o picantes. Además de sabor, adicionan color a los platos. La páprika ahumada aporte un sabor adicional.

► **Pimienta.** Ingrediente fundamental en prácticamente todas las cocinas del mundo, se la considera la reina y su cosecha representa un cuarto de la producción mundial de especias. Es el fruto del árbol *Piper nigerum*, originario de la India. Según el tratamiento que reciban estas bayas, se producen diferentes tipos: **negra** (recogidas

Años después, la expedición de Fernando de Magallanes y Sebastián Elcano circunnavegó el planeta. Retornó a Europa, luego de cinco años de peripecias (y la muerte de Magallanes en las Filipinas) con una tonelada de especias a bordo. El rey le otorgó a Elcano un escudo de armas ornado nada menos que con dos varitas de canela, tres nueces moscadas y doce clavos de olor.

Luego de los portugueses y los españoles, les llegó el turno a los holandeses, que se apoderaron de este comercio a través de su famosa Compañía de las Indias Orientales. Para 1670, era la corporación más rica del mundo, con más de 50.000 empleados, un ejército de 30.000 mercenarios y 200 naves, y pagaba a sus inversores

un poco maduras y secadas al sol, es la de características más intensas), **verde** (cosechada antes de madurar, se utiliza fresca. En Occidente, sólo se consigue liofilizada), **roja** (pimienta madurada en el árbol, muy rara fuera de los países productores; es afrutada y menos picante) y **blanca** (bayas peladas luego de un remojo en salmuera).

► **Pimienta rosa, de Jamaica, de Sechuán.** Por apariencia y sabor picantón, varias especias reciben el nombre de pimientas, aunque su origen es bien distinto. La pimienta rosa, por ejemplo, resulta ser el fruto de un árbol sudamericano; su sabor, ligeramente resinoso, y puede ser tóxica en grandes cantidades (es importante molerla justo antes de usarla porque, de otra manera, pierde sus propiedades). Otra sudamericana es la de **Jamaica**: son los frutos de un árbol que crece en México y en algunas islas del Caribe, secadas al sol; su sabor, complejo, combina la pimienta con la nuez moscada, el clavo y la canela. La de **Sechuán**, por último, es de origen chino; sus bayas confieren a las comidas un sabor picante con reminiscencias de madera y son el capricho de los grandes chefs.

► **Sésamo.** Las semillas, también conocidas como ajonjolí, son originarias de India y de África. Son ricas en aceite, y se usaban antiguamente para espesar y sazonar los platos. Hoy se aprovecha su sabor emparentado con la nuez para enriquecer preparaciones dulces y saladas. La pasta de sésamo o *Tahini* es un ingrediente básico de la comida de Medio Oriente.

► **Vainilla.** Es la vaina (levemente fermentada luego de la cosecha) de una orquídea trepadora proveniente de México. Su producción resulta complicada y se la considera una de las especias más caras. Se utiliza sobre todo en repostería.

► ***Wasabi.*** Polvo de la raíz rábano picante japonés al que se añade agua para formar una pasta con la que se condimenta el sushi y el *sashimi*. Su fuerza, más que en lo picante, está en los vapores que ascienden por las fosas nasales y generan una sensación de ardor.

Para los **egipcios**, las especias eran componentes **esenciales** de las técnicas para **embalsamar**, sobre todo la **canela** y su pariente la **casia**, el **comino** y el **anís**, que aportaban sus **envolventes aromas** y sus **propiedades** de **conservación**.

dividendos anuales de 40%. Y todo gracias al férreo monopolio de las especias. En particular, en las islas Molucas –patria de la nuez moscada y el clavo de olor–, los holandeses estuvieron involucrados en matanzas masivas de nativos, sangrientos derrocamientos y destrucción de cultivos en lugares no autorizados. También se apoderaron de los territorios que producían canela.

Dueñas del misterio

Sin embargo, todo llega a su fin. También el monopolio holandés. Algunos ejemplares de clavo de olor se escaparon de su férreo control y terminaron generando plantaciones francesas en las islas Seychelles, Reunión y Zanzíbar. Lo mismo pasó con otras especias, gracias a la astucia y el conocimiento de exploradores y botánicos galos. Poco a poco, el mundo fue diversificando los lugares de producción y el mercado se tranquilizó. Lo que no implica que, hasta hoy, no sigan siendo valiosísimas y muy buscadas.

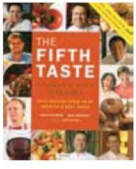
La producción mundial de especias roza los 2 millones de toneladas. La India va a la cabeza, con más de 80% de las cosechas. Esto se debe, principalmente, a la pimienta. Le siguen China, Bangladesh, Pakistán y Nepal. Claro que otros países, aunque el volumen producido no es apreciable, también son jugadores claves en el mercado. Madagascar, por ejemplo, es el principal productor de vainilla. También de clavo de olor, junto con Tanzania. Indonesia y Grenada dominan el mercado de la nuez moscada.

Las más consumidas en el mundo, luego de la reina pimienta, son el pimentón, el cardamomo, el clavo, el macis, la casia, la nuez moscada y la canela. El azafrán encabeza el ranking de las más caras, seguido por el cardamomo y la vainilla.

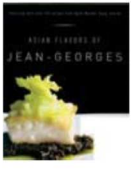
En la Antigüedad, los mercaderes de especias contaban fábulas sobre el origen de estos productos: era su manera de valorizarlas y, a la vez, disuadir a cualquiera que se atreviera a buscarlas por su cuenta. Hoy en día, las cotizaciones, si bien altas, ya no resultan un misterio, y los intermediarios no son los dueños del secreto: cualquier productor de pimienta de Kerala, en la India, o de vainilla, en Madagascar, está conectado con el mundo con su teléfono celular y conoce al dedillo las fluctuaciones del mercado. Ya no hay monstruos que vigilan los bosques donde crecen las especias ni aventureras travesías a tierras desconocidas. Sin embargo, las especias siguen conservando su halo de seducción. Un verdadero aroma de misterio que aviva tanto el paladar como la imaginación.

libros exquisitos

ESTA SELECCIÓN REÚNE TÍTULOS EXCLUSIVOS QUE AMPLIAN EL TEMA CENTRAL DE ESTE NÚMERO. PARA APRENDER E INSPIRARSE.

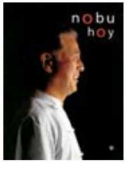


The Fifth Taste: Cooking with Umami
Por David y Anna Kasabian
¿Qué es **umami**? Es el quinto de los sabores básicos, tales como dulce, salado, amargo y agrio. En 1906, un químico japonés identificó una de las sustancias que lo crea y contribuyó a establecerlo como pilar de la cocina asiática. El libro cuenta qué es realmente el umami, cuáles alimentos lo contienen y propone recetas elaboradas por 25 de los chefs más importantes de Estados Unidos.
Encuadernado con tapas duras y sobrecubierta | 190 páginas | Fotografías a todo color | Inglés.



Asian Flavors of Jean-Georges
Por Jean-Jorges Vongerichten
Es un viaje por las pasiones de Jean-Jorges: la comida de Tailandia, China, India y Vietnam; tamizada a través de su inimitable creatividad. Se enamoró de la cocina asiática al convertirse en chef del Oriental Hotel en Bangkok, con 23 años. En 1992, ya en NY, fue el primero en aplicar las técnicas francesas, a la cocina Thai. Sus ingredientes favoritos: ginger, lemongrass, curry, y toda clase de verduras exóticas.
Encuadernado con tapas duras y sobrecubierta | 280 páginas | Fotografías a todo color | Inglés.

One spice, two spice: *american food, indian flavors*
Por Floyd Cardoz
Floyd Cardoz, chef y propietario del restaurant Tabla, en NY, comparte en este libro -por primera vez- las extraordinarias recetas que cimentaron su reputación. Cardoz logra saltar las distancias entre la Bombay de su infancia y su actualidad norteamericana, para dar como resultado una original amalgama de ambas cocinas. Un viaje de sabores para todos los sentidos.
Encuadernado con tapas duras y sobrecubierta | 300 páginas | Fotografías a todo color | Inglés.



Nobu Hoy
Por Nobuyuki Matsuhisa
Incluso para aquellos que nunca han comido en uno de sus restaurantes, el nombre Nobu evoca un mundo mágico de platos extraordinariamente deliciosos, en un ambiente moderno y glamoroso. En este libro presenta una estimulante muestra de su repertorio, enriquecido por sus viajes en América del Sur, Estados Unidos y Europa; así como también por la influencia de las cocinas de los países en donde ha abierto restaurantes.
Encuadernado con tapas duras y sobrecubierta | 250 páginas | Fotografías a todo color | Español.

un toque de salud

Ya lo decían las abuelas, pero ahora lo confirma la ciencia. Las especias son tan buenas para el paladar como para la salud. Así lo aseguran numerosos estudios científicos que dicen que sirven para combatir y prevenir enfermedades, y también para conservar los alimentos.

Por Guadalupe Henestrosa – Ilustración de Damián Zain

Una pizca de pimienta, media cucharadita de canela, un poquitín de nuez moscada. Las especias aparecen en las recetas en cantidades mínimas. Sin embargo, son fundamentales para conferir aromas y sabores. Y para aportar sustancias importantes para nuestra salud.

Así lo aseguran numerosos estudios científicos: diferentes especias e hierbas aromáticas, nos ofrecen múltiples beneficios: desde combatir y prevenir enfermedades, hasta conservar los alimentos. Algunas son excelentes agentes antioxidantes y nos ayudan en la lucha contra el envejecimiento y las enfermedades cardiovasculares; otras contienen antibióticos que previenen la descomposición de la comida. O ciertos fitonutrientes que evitan la formación de células cancerosas. Una verdadera maravilla en minidosis.

Los mejores conservantes

Una de las propiedades más interesantes de las especias, es su poder antibacteriano.

Muchas de ellas disminuyen o, directamente, inhiben el crecimiento de las bacterias, en especial aquéllas que crecen en los alimentos, y que causan su descomposición y originan enfermedades, como el botulismo. Por lo tanto, resultan excelentes conservantes. Además del ajo, la cebolla y el orégano –que no se consideran especias–, los ajíes, el anís, la canela, el coriandro, el jengibre y el comino ayudan a preservar las preparaciones durante más tiempo. El mecanismo de acción no está muy claro. Una teoría sostiene que los compuestos presentes en las especias disuelven la pared de las esporas microbianas, lo que inhibe su capacidad de multiplicación. Así, con menos bacterias, menor posibilidad de descomposición.

Sugestivamente, la mayoría de las especias crece en zonas tropicales, allí donde el calor se hace sentir y la descomposición de los alimentos es un proceso más rápido. Y, en coincidencia, las gastronomías de estas regiones las utilizan en mayor proporción: prácticamente, todos sus platos constan de, por lo menos, una especia de poder antibacteriano. En particular, según un estudio reciente realizado en España, siete especias (canela, anís, jengibre, menta, nuez moscada, regaliz y vainilla) tienen mayor poder conservante que muchos de los aditivos artificiales que normalmente utiliza la industria alimenticia.

El botiquín en la alacena

Además de estas propiedades, las especias aportan a nuestra salud, ya sea combatiendo enfermedades o previniéndolas. La cúrcuma se ha revelado últimamente como un milagro médico, si bien todavía los estudios científicos son incipientes. Se le atribuyen todo tipo de beneficios: combatir el Alzheimer, la fibrosis quística y ciertos tipos de cáncer, mejorar la digestión, reducir la flatulencia y aliviar los síntomas de la artritis.

Tantas maravillas se deberían a que la curcumina, su principio activo, es un poderoso antioxidante, superior en poder a las vitaminas C, E y hasta al betacaroteno.

La canela es otro medicamento natural. Se demostró que reduce los niveles sanguíneos de triglicéridos, colesterol malo y azúcar, por lo que resulta un interesante aporte para aquéllos con enfermedades cardiovasculares o diabetes. Según investigadores norteamericanos, media cucharadita de canela diaria ayuda a controlar la diabetes de tipo 2: se supone que esta especia tiene una acción similar a la insulina. Además, el aceite de canela parece ser más efectivo que la ampicilina para combatir las infecciones de estafilococos.

Y hay muchos más usos terapéuticos de

Entre las **propiedades** más **interesantes** de las **especias** están su **poder antibacteriano** y su **utilización** terapéutica. Y si bien **no reemplazan** a los controles **médicos**, ofrecen una **amplia gama** de posibilidades para el **bienestar**.

PROS Y CONTRAS

El consumo de especias tiene beneficios, pero también implica algunos inconvenientes. Es bueno conocerlos para poder consumirlas con los recaudos del caso y aprovechar todo su potencial de salud.

Ventajas:

- Estimulan en apetito.
- Aumentan las secreciones digestivas, por lo que facilitan la digestión.
- Reducen la flatulencia.
- Ayudan a disminuir el consumo de sal.
- Favorecen la conservación de los alimentos.
- Aportan sustancias fitoactivas que combaten o previenen enfermedades.

Desventajas

- Irritan la mucosa del estómago (en particular, el abuso de los condimentos más picantes).
- Pueden provocar reacciones alérgicas.
- Pueden causar habituación: algunas personas, con el correr del tiempo, necesitan aumentar la cantidad de especias para lograr la misma sensación gustativa.
- Ocultan el deterioro de los alimentos. Así como mejoran la conservación, su aroma puede enmascarar el sabor producido por mal estado de una comida.
- Aumentan la necesidad de tomar líquido durante la comida, con lo que se diluyen los jugos gástricos.

otras especias. El jengibre es útil para calmar las náuseas postoperatorias. Los chiles y otros picantes derivados de los ajíes sudamericanos, son usados con éxito para calmar los dolores de las articulaciones. El cardamomo, por su parte, alivia la indigestión y los clavos de olor son poderosos antiinflamatorios. La nuez moscada mejora el aparato cardiovascular y calma el dolor relacionado con la gota. Y algunas investigaciones sugieren que sustancias presentes en el azafrán servirían para tratar algunos tipos de leucemia.

Una advertencia final: el consumo de especias no implica dejar a un lado los controles médicos y las medicinas recetadas. Pero ayuda, y mucho. Claro que todavía hay demasiado para investigar y aprender sobre las propiedades curativas y preventivas de las mismas. Sin embargo, una cosa sí se sabe: a pesar de las pequeñas cantidades de condimentos que se agregan a los platos, el uso regular ofrece un amplio repertorio de sustancias de alto valor para nuestro bienestar.

producto del mes

la magia de **las especias**

Convocado para realizar platos novedosos con especias, el prestigioso chef Paul Azema rememoró sus viajes y volvió a mirar sus libros de Marrruecos, Tailandia, Vietnam y la India para recrear esos paisajes, colores y sabores en estas páginas.

Fotos de Eduardo Torres - Producción de Clara Barbará

flor de sal con pimienta de Sechuán tostada

G

INGREDIENTES

100 g de flor de sal
100 g de pimienta de Sechuán

PROCEDIMIENTO

Tueste en una sartén de hierro grueso los granos de pimienta enteros, sin materia grasa y cuidando que no se quemen. Muela en mortero y mezcle ambos ingredientes.

"La **pimienta** de **Sechuán** es una **baya originaria** de **China** central que tiene un **sabor picante** y **perfumado**. Resulta **ideal** para **terminar** algún **pescado** a la **brasa** o **ensaladas** de **vegetales** cocidos"

ATILIO AVENA

GRAN RESERVA

Barlèt 1

ESTA ES UNA HISTORIA QUE TARDO MAS DE 90 AÑOS EN ESCRIBIRSE.

En la década del 30, el joven Atilio Avena, descendiente de inmigrantes piamonteses, comenzaba el cultivo de su primer pequeño viñedo. Hoy, con 97 vendimias vividas, recibe orgulloso de las dos generaciones que le siguen la coronación de su trabajo: un blend elaborado a base de uva Malbec de nuestros añosos viñedos, amalgamado con uvas Shiraz, Cabernet Sauvignon y Merlot. Su reposo de 10 meses en barricas de roble nuevas colaboró para hacer de este vino el mejor homenaje a nuestro fundador.

ATILIO AVENA GRAN RESERVA BARLET 1.
SOBRAN LAS PALABRAS.

Bodega
ATILIO AVENA
www.atilioavena.com.ar

BARLÉT: BARRIL DE 5 LT UTILIZADO HASTA MEDIADOS DEL SIGLO XX EN LA REGIÓN PIAMONTE, ITALIA.

"Las **especias** son parte **integrante** de los **platos**, pero **no** se **puede** poner **cualquiera** en una **preparación**. Hay que **aprender** a **usarlas**. Algunas, se **alían** mejor con **ciertos alimentos**. En este ***sandwich***, que tiene un **estilo** muy **londinense**, los **condimentos** son **protagonistas**"

sandwich de pollo con *dip* de *massala tandoori* y brotes frescos

INGREDIENTES
1 pechuga de pollo
1/2 pote de yogur natural
1 cdta de pimentón dulce
1 cdta de comino
1 cdta de coriandro molido
1 cdta de cúrcuma
1/2 diente de ajo pelado y aplastado
1 cdta de jengibre fresco rallado
1 cda de aceite vegetal
1 cda de jugo de limón
• Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO
Disponga en un bol el yogur con el pimentón dulce, el comino, el coriandro, la cúrcuma, el ajo, el jengibre, el aceite, el jugo de limón y la sal. Mezcle. Incorpore el pollo y deje marinar en la heladera 24 horas. Luego, cocine en el grill del horno hasta que esté cocido, alrededor de 15 minutos, a 180° C. Deje enfriar y corte en láminas delgadas. Reserve.

Para el dip de massala tandoori
INGREDIENTES
1/2 pote de yogur natural
1 cda de mayonesa
1 cdta de cilantro picado
1 pizca de jugo de limón
1 pizca de pimentón
1 pizca de comino
1 pizca de coriandro
1 pizca cúrcuma
1 pizca de pimienta de Cayena
• Ají fresco, opcional

PROCEDIMIENTO
Mezcle bien todos los ingredientes hasta formar una crema. Reserve.

Varios
• Brotes de remolacha
• Brotes de mostaza
• Pan Pita para armar el sándwich

ARMADO Y PRESENTACIÓN
Haga fetas con el pollo marinado y cocido, rellene el pan Pita y condimente con el *dip* de *massala tandoori*. Acompañe con brotes frescos.
(Para 2)

samosas

Para la masa

INGREDIENTES

250 g de harina 0000
1 cda de aceite
200 ml de agua
• Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

En un bol, mezcle la harina con el aceite y la sal diluida en agua hasta armar un bollo. Si es necesario, agregue más agua. Amase apenas un poco y realice pequeñas bolitas de igual tamaño. Estire cada una con palote y realice rectángulos de 10 cm x 6 cm. Moje los bordes apenas con un poco de aceite. Cocine los rectángulos en una sartén caliente sin materia grasa, 40 segundos de cada lado. Reserve para rellenar.

Para el relleno

INGREDIENTES

1 cebolla picada
1 cda de mezcla de comino, curry, coriandro y anís
200 g de papas cortadas en cubitos y hervidas
1 cebolla de verdeo (sólo una hoja)
1 cda de arvejas cocidas
1/2 ají picante picado
• Cilantro fresco, a gusto
• Caldo de verdura, c/n
• Aceite, c/n

PROCEDIMIENTO

Rehogue la cebolla en aceite y una vez que se transparente agregue las especias, cocine unos minutos, y agregue las papas y el caldo. Retire del fuego y coloque el verdeo cortado en diagonal, las arvejas cocidas, el cilantro y el ají. Mezcle todo y deje enfriar.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Rellene cada tira de masa y pliegue hasta formar un triángulo equilátero. Una vez realizados los pliegues, selle los bordes con un engrudo de agua y harina. Fría a 160° C hasta que se doren un poco y estén crocantes. Sirva caliente.

(Para 10)

"Las **samosas** son **triángulos** de **masa** de **harina** muy **fina** y **crujiente**, rellenos de **vegetales** cocidos y **especias**, de origen **indio**. Se asemejan a una **empanada** o un *talmousse* turco"

ron a la manera
de la isla Bourbon

madeleines de
jengibre fresco

"Este **ron** es **ideal** para **beber** al **final** de la **comida**, con algo **dulce**, o como **digestivo**. La **receta original** es de la **isla** de **Bourbon**, hoy llamada de **La Reunión**, en el océano **Índico**. Mezclé **rons viejos**, de entre 10 y 20 años de **añejamiento**. El **color** y el **sabor** son **irresistibles**"

ron a la manera de la isla Bourbon

INGREDIENTES

750 ml de ron
1 rama de casia*
1 chaucha de vainilla
2 clavos de olor
10 granos de pimienta rosa
1 *bouquet* de *faham***
• *Zest* de 1 lima
• Jengibre fresco, a gusto

PROCEDIMIENTO

Incorpore a una botella de 750 ml de ron, preferentemente agrícola***, una rama de casia, una chaucha de vainilla abierta longitudinalmente, los clavos de olor, el *zest* de 1 lima, un trozo de jengibre fresco, la pimienta rosa y un *bouquet* de *faham*. Macere al menos dos meses. Sirva sin filtrar.
(Para 10)

* La casia se puede reemplazar por canela.
** *Faham* (madera de perfume) es una planta aromática de la India.
***El ron agrícola está hecho directamente de la caña de azúcar y no de los restos de la misma.

madeleines de jengibre fresco

INGREDIENTES

400 g de azúcar
9 huevos
400 g de harina 0000
15 g de polvo de hornear
300 g de manteca fundida, tibia
• Ralladura de jengibre fresco, a gusto
• Ralladura de limón, a gusto
• Manteca c/n
• Harina c/n

PROCEDIMIENTO

Bata a blanco el azúcar con los huevos. Incorpore la harina y el polvo de hornear con movimientos envolventes. Por último, agregue la manteca tibia con la ralladura de jengibre y limón. Mezcle bien. Vierta la preparación en moldes individuales enmantecados y enharinados. Lleve a horno a 200° C. Desmolde una vez que se enfríen.
(Para 12)

JOHNSON
AMOBLAMIENTOS

Cocinas diferentes

www.johnsonacero.com
0-810 - 55 - JOHNSON
5646766

"Este ponche es ideal para la tarde o para el inicio de una fiesta. Va muy bien con dulce y salado, por eso se puede acompañar con el *cake* de bananas o con las samosas. Los ingleses lo copiaron de la India y le pusieron más alcohol. Es exquisito"

ponche ruta de las Indias Orientales

INGREDIENTES

10 cdtas de té negro en hebras
2 l de agua a 90° C
300 g de azúcar
1 botella de ron blanco
4 limas cortadas en rodajas
1 cdta de jengibre pelado y rallado
2 granos de cardamomo negro
• Jugo de las semillas de 1 granada

PROCEDIMIENTO

Realice una infusión fuerte con el té negro y el agua caliente. Incorpore el resto de los ingredientes. Deje enfriar. Cuele y sirva con hielo.

(Para 10)

cake de bananas y pistachos al cardamomo

INGREDIENTES

125 g de manteca
125 g de azúcar
1 huevo
500 g de bananas
250 g de harina 0000
1 cda de polvo para hornear
1 pizca de nuez moscada
1 cda de cardamomo
100 g de pistachos

PROCEDIMIENTO

Blanquee la manteca con el azúcar. Incorpore el huevo. En otro bol, realice un puré con las bananas. Aparte, mezcle la harina con el polvo de hornear. Alterne, en una misma mezcla, la banana, el blanqueado de manteca y la harina, hasta obtener una pasta homogénea. Agregue los pistachos, la nuez moscada y el cardamomo. Cocine en molde de torta enmantecado por 1 hora, a 180° C, hasta que al introducir la hoja de un cuchillo salga seca. Deje enfriar para cortar. Se puede acompañar con una mermelada de tomates al coriandro.

(Para 10)

"**No** se **toma** mucho **ponche** en **nuestro país**. Se lo **asocia** con **películas americanas**. Pero es muy **rico** y se puede **graduar** el **acohol**. Hay, incluso, para **niños**, para **jóvenes**, para **señoras** y para **gente** que **toma alcohol**, que son **mucho** más **fuertes**"

AGRADECIMIENTOS

Azema. Ángel Carranza 1875. Tel.: 4774-4191
Okko. www.okko.com.ar
Falabella. www.falabella.com.ar

www.designsuites.com | reservas: [54.11] 51.99.74.65

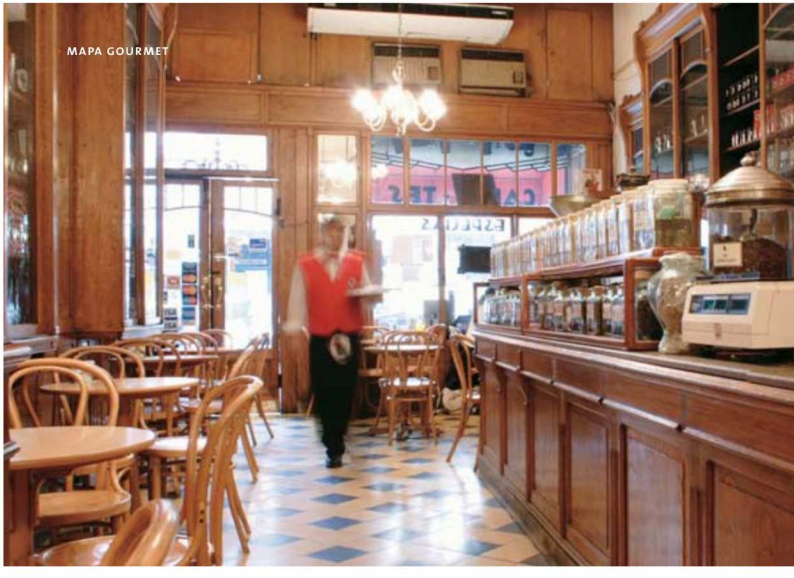
'design SUITES

ARGENTINA

fusión 08 'design

hotel • servicio • diseño

dt: www.uleria.com.ar | ft: Nacho Ygal



Jorge Crespo, hijo político de uno de los herederos de la familia fundadora, continúa con la tradición de este clásico local.

un mundo de sensaciones

En Buenos Aires se consiguen las mejores especias. De ésas que provocan ganas de cocinar. Verdaderas joyas que se disfrutan con todos los sentidos.

Por Verónica Ocvirk – Fotos de Javier Picerno

El **Gato Negro** ya **cumplió** sus primeros **80 años**. En sus **anaqueles** hay más de **doscientos** ítems entre **especias**, mezclas, **semillas**, condimentos y **hierbas** traídas de **todas partes** del **mundo**.

► **El gato negro, un clásico.** La historia de este local se inicia con varias coincidencias. Corrían los años veinte. Victoriano López Robredo, español él, estaba empleado en una compañía británica de comercialización de especias. Por cuestiones de trabajo, el hombre viajaba todo el tiempo a Oriente, pero siempre que llegaba a Madrid le gustaba parar en un café que se llamaba El Gato Negro, en la Calle del Príncipe, justo al lado del Teatro de la Comedia. Allí solía recalar gente de las artes y las letras.

Otra noche, Victoriano viajaba a bordo del Orient Express. Sentado en el lujoso salón comedor, esperando su comida, observó un pequeño dibujo que aparecía impreso en el menú. Se trataba de un gato negro con un moño rojo y un cascabel en el cuello. Esa noche, la cena estaría dedicada a los gatos. Victoriano comió y se fue, llevándose con él una copia del menú.

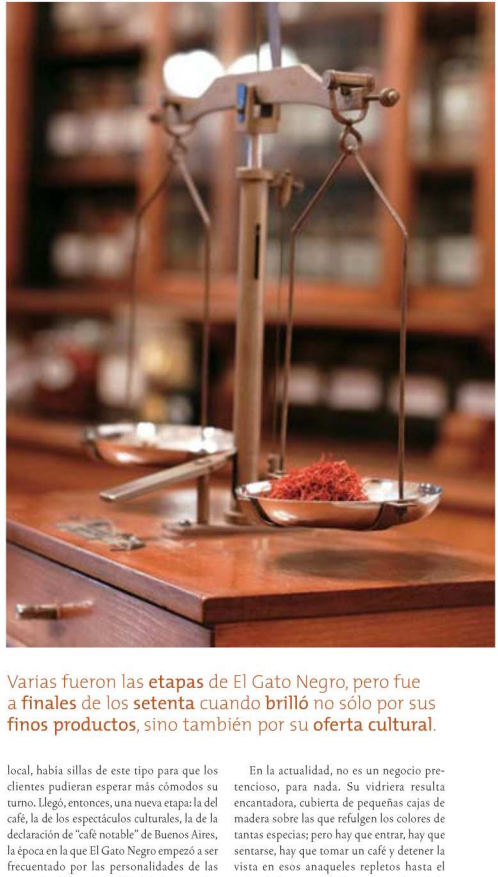
Años más tarde, el destino lo trajo al Río de la Plata, y en la calle Corrientes, más o menos donde hoy está la heladería Cadore, abrió un negocio de especias al que bautizó La Martinica. Le fue bien, pero quiso más. Entonces, compró un local de reparación de máquinas de coser –en la misma cuadra– e hizo construir una serie de mostradores según las líneas de una mampara de madera que había quedado allí y a él le había parecido particularmente bella. Sucedió en 1928: en el cartel sobre la puerta del negocio, se leía "El Gato Negro". Y justo debajo, un felino negro como la noche lucía una cinta roja y un cascabel en el cuello.

"Cafés, tés y especias" eran los caballitos de batalla de este almacén para el que Victoriano había adquirido una moderna tostadora de café alemana. El negocio funcio-

Los dueños de locales de especias son, en general, seres particulares. Se trata de gente culta, viajada, detallista, estudiosa y claramente obsesionada con un tema: la calidad. Y suelen hablar de sus productos como si fueran tesoros. Y también, se apenan de que en la Argentina no se tenga la costumbre de utilizar especias en la elaboración de las comidas. Adjudican esta característica al miedo irracional a que la comida "pique". Dicen que sólo bastaría con animarse, probar, combinar y aprender, para disfrutar de un universo de sabores, colores y texturas. En Buenos Aires se consiguen especias, y muy buenas. Incluso, de las mejores. De ésas que por aroma, color y textura; por los lugares exóticos de los que provienen, por el amor que en su molienda algunos ponen, terminan siendo, lisa y llanamente, verdaderas alhajas. Aquí, un recorrido por los locales mejor surtidos y con más prestigio del país.

naba, la mercadería se despachaba en grandes cantidades y la gente de Buenos Aires –que en ese tiempo acostumbraba ir a hacer sus compras al Centro– solía amontonarse frente a esos mostradores para comprar las especias que no se conseguían en ningún otro lado, porque Victoriano las hacía traer desde la India, Ceilán, Singapur, Egipto o Filipinas. Para trabajar en ese local, contrató a algunos compatriotas, cuatro españoles a los que más tarde les otorgaría una parte de las acciones del negocio. Así funcionó el local hasta los años cincuenta, cuando murió. Había tenido un sólo hijo: Benigno Andrés López Robredo, un hombre bohemio, capaz e inteligente, que se recibió de ingeniero hidráulico. Pero él no siguió con el negocio, sino esos cuatro compatriotas que tenían acciones. En los años setenta, Andrés dejó su profesión de ingeniero y se hizo cargo de un negocio adormecido, al que se ocupó de sumar valor. Viajó, estudió, se formó en el tema de las especias. Todavía están los que lo recuerdan reclinado sobre el mostrador con su molinito, haciendo mezclas de especias sobre un papel y probándolas obsesivamente con un dedo, anotando todo en unas planillas que él mismo había diseñado hasta que, al final del día, la boca le quedaba hecha un volcán.

Andrés creó así la mayoría de las mezclas de especias y hierbas que hoy todavía se venden en El Gato Negro: *curries*, *fines herbes*, *quatre spices*, *bouquet garni*, sólo por nombrar algunas. Jerarquizó el negocio, volviéndolo famoso y exclusivo. En 1978, cuando estaba en Suiza de luna de miel con la que fue su tercera esposa, murió. Pero no fueron sus hijos lo que continuaron con el negocio familiar, sino Jorge Crespo, hijo de una de sus esposas. Sobrevinieron algunas crisis, llegó el auge del supermercadismo. La gente ya no iba al Centro a comprar sus especias. Así, surgió la idea de transformarlo en un café. Todavía estaba la tostadora alemana que Victoriano había comprado, al igual que esa mampara que tanto le gustó. Jorge movió apenas los mostradores y decidió traer de Europa unas sillas Thonet con objeto de recordar que, al principio, cuando la gente hacía cola en el local, había sillas de este tipo para que los clientes pudieran esperar más cómodos su turno. Llegó, entonces, una nueva etapa: la del café, la de los espectáculos culturales, la de la declaración de "café notable" de Buenos Aires, la época en la que El Gato Negro empezó a ser frecuentado por las personalidades de las artes y las letras. La calidad de las especias jamás decayó. Y algo de toda esta historia se respira en la atmósfera especiada de este local que ya cumplió 80 años.



Varias fueron las **etapas** de El Gato Negro, pero fue a **finales** de los **setenta** cuando **brilló** no sólo por sus **finos productos**, sino también por su **oferta cultural**.

En la actualidad, no es un negocio pretencioso, para nada. Su vidriera resulta encantadora, cubierta de pequeñas cajas de madera sobre las que refulgen los colores de tantas especias; pero hay que entrar, hay que sentarse, hay que tomar un café y detener la vista en esos anaqueles repletos hasta el techo de frascos y más frascos para descubrir por qué, por lo menos en el submundillo de las especias, hablar de El Gato Negro implica sacarse el sombrero. "En total, en esos

Casa Polty se constituyó en Belgrano como un almacén tradicional que, además de cereales, semillas, alimentos balanceados y legumbres, lucía entre sus estantes un preciado surtido de especias. Hoy comercializa anís egipcio; comino de Siria; estragón francés; salvia y tomillo de España, y laurel de Hungría, sólo para mencionar algunos y grafican la seriedad con la que trabajan.

frascos que ves ahí –dice Jorge Crespo señalando esos mismos anaqueles– hay más de doscientos ítems entre especias, mezclas, semillas, condimentos y hierbas traídas de todas partes del mundo. Y son las mismas de siempre. No hemos agregado demasiadas últimamente; salvo, quizá, la pimienta rosa, que a mí, la verdad, mucho no me convence, pero está de moda y hay que tenerla", reconoce primero y vuelve luego a entusiasmarse: "La novedad se encuentra en las mezclas, que son un universo infinito, ya que pueden variarse tanto en sus componentes como en las proporciones".

Según Jorge, la quintaesencia de su negocio es, en realidad, bastante simple: "Se trata de tener lo mejor, pero lo mejor de lo mejor, porque es eso lo que la gente viene a buscar acá. A nosotros, nos ponen una especia sobre la mesa y sabemos de qué estamos hablando. Y desde ya que parte de nuestro *know how* pasa por saber qué comprar y a quién. Además, traemos las especias enteras y las molemos acá mismo, ya que el gran riesgo de alteración está en la molienda". Luego, enumera algunas de sus predilectas, como el "condimento universal" –una sutil mezcla para espolvorear toda clase de platos–, las "especias para hipocrás" –un *mix* supuestamente afrodisíaco inspirado en fórmulas clásicas del siglo XVI– y el *chilli powder* –perfecto para cocina mexicana–; además: los *curries*, pimientas, *galanga*, *macis*, sólo por mencionar algunas.

Pero ¿qué pasa si alguien llega a comprar especias sin demasiada idea de cómo ni para qué comidas usarlas? Se lo asesora, por supuesto, y también existe la posibilidad de adquirir un bonito cuadernillo que enumera productos, explica todo sobre ellos y hasta trae recetas. Pero hay algo más a favor de El Gato Negro: su ambiente. Un look antiguo, pero nada forzado, con sus mostradores de roble italiano y sus sillas Thonet, un desgastado piso de mosaicos, latas y frascos que se amontonan en los rincones y ese aroma que, por escándalo, se impone al del café y ahí se queda, y ahí persiste, y ahí sigue en el recuerdo, incluso después de haber salido.

► **Casa Polty.** Desde 1929 –"Cuando la recova de Juramento era una recova en serio, que doblaba y llegaba hasta Cabildo", cuenta Víctor Álvarez, uno de los dueños del establecimiento–, la Casa Polty se constituyó en Belgrano como un almacén tradicional que, además de cereales, semillas, alimentos balanceados y legumbres, lucía entre sus estantes un preciado surtido de especias. Álvarez relata que por ese entonces se habían afincado en el barrio varias colectividades europeas. "Y fueron sus costumbres culinarias las que, de alguna manera, alentaron a la Casa Polty a traer ciertos productos originales que estas colectividades utilizaban para la preparación de sus comidas", agrega.

Hoy, la Casa Polty –que más tarde se mudó a su actual ubicación, un local en la esquina de Juramento y Ciudad de la Paz, frente al mercado– cuenta con cerca de setenta tipos de especias, hierbas y condimentos de primerísima calidad, entre las que figuran el *zumaque* –que tiene un sabor ligeramente ácido y se usa, sobre todo, en las empanadas árabes–, el *zataar* –ideal para ensaladas, viene del Líbano y es una mezcla de tomillo, sésamo, ají picante, aceite y ácido cítrico– y el *baharat*, que elaboran ellos mismos y contiene pimienta libanesa, pimienta negra, canela, nuez moscada, clavo de olor, jengibre y guindo. Y también hay cardamomo en vaina, *curry* ahumado, *chorek otu*, pimienta turca y tomate en polvo, todo en enormes frascos transparentes bien etiquetados.

"Un 80% de nuestras especias son importadas", señala Álvarez, y cuenta así que el anís que vende es egipcio; el comino, de Siria; el estragón, de Francia; la salvia y el

Aparte de las **especias** de gran calidad, **Villares importa** productos envasados, como un ***zataar mix*** y un **condimento** de siete especias, además de **cereales**, frutas secas y **legumbres** de distintos **países**.

Antes de abrir Kler, las hermanas Schmukler viajaron, estudiaron y se dedicaron a oler, probar, asesorarse, y claro: a buscar a los mejores proveedores. Hace tres meses abrieron su coqueto local en Barrio Norte.

tomillo, de España, y el laurel, de Hungría. Según el especialista "en el tema de las especias, la calidad es todo, y bajo un mismo nombre, digamos, pimienta, puede haber decenas de variedades y, sobre todo, calidades". "Nosotros apuntamos siempre a lo mejor", afirma, y a luego toma uno de esos frascos (el de *curry*), lo abre y lo huele. "Me refiero a esto", dice invitando a probar. Sólo basta acercar la nariz. Y claro: se refiere a eso.

► **Villares.** Quizás, a simple vista, Villares pudiera parecer una dietética común y corriente. Pero en cualquiera de sus nueve sucursales esta tradicional casa de alimentos cuenta con una increíble variedad de especias –ají molido, ají nomoto, coriandro, cúrcuma, fenogreco, pimienta verde, *garam massala*, bayas de enhebro y tantísimos otros– de una excelente calidad y una frescura notable. "Cada quince o veinte días, se renueva cada kilo de producto, que además molemos nosotros mismos", cuenta Luis Villares, nieto de Francisco Villares, que allá por el '34 inauguró en la calle Talcahuano el primer local de alimentos naturistas en Sudamérica. Más tarde, Villares comenzó a abastecer a la industria alimenticia y se convirtió en uno de los principales importadores y distribuidores. Francisco, su hijo, continuó en los sesenta la empresa familiar de la que hoy también forman parte sus cinco descendientes.

Además de las especias que vende sueltas, Villares importa hoy una serie de productos envasados de gran calidad, entre los que figuran un *zataar mix* y un condimento de siete especias que se suman a muchos otros productos, como los arroces, las frutas secas, las legumbres y los cereales.

► **Kler.** Hace apenas tres meses abrió sus puertas este primoroso local, ampliamente recomendable por dos razones: una, la surtida y bien creativa oferta de productos, y dos, la calidez y el esmero en la atención a los clientes, a veces un poco perdidos en la búsqueda de otro toque de sabor para sus comidas. Edith y Graciela Schmukler, hermanas y socias en este emprendimiento, cuentan que la gente se va del negocio tan contenta, que hasta les agradecen que lo hayan abierto. "Es que el de las especias es un mundo por descubrir, ¡dan unas posibilidades enormes!", asegura Edith.

Antes de abrir Kler, las Schmukler viajaron, estudiaron y se dedicaron a oler, probar, asesorarse, y claro: a buscar a los mejores proveedores. El local cuenta con una suerte de mostradores de madera en los que distintos compartimientos con tapas transparentes guardan productos, entre los que figuran las especias clásicas –pimientas, pimentones, páprika, enhebro, cardamomo, hinojo, coriandro, pimentón y muchas otras– y las mezclas de especias y hierbas que preparan ahí mismo para usar en diferentes clases de comidas. Y es precisamente en ese rubro, el de estos *blends* exclusivos, en el que Kler se destaca, porque entre estas exquisiteces figuran el *cajún* –ligeramente picante, con ajo, cebolla y pimienta, "ideal para unas papas", apunta Edith–; una mezcla para pescados con estragón, eneldo e hinojos; otra para pollo con verduras, páprika y pimentón ahumado; una de ajedrea y sésamo, para el cordero, y otra –especialmente deliciosa, de almendras tostadas, pasas y canela– para preparar un exótico arroz persa. Y así, con una excelente calidad, un color increíble y aromas de ésos "que transportan", van apareciendo otras tantas mezclas que pueden servir para realzar el sabor de tomates, quesos, dulces o lo que cada cual desee. Se ven, también, tomates secos que vienen empaquetados junto a un *mix* de especias justo para ellos, y hay, además, mezclas para arroces

PANAMERICANO
BARILOCHE

MÁS QUE UN ENCUENTRO GOURMET,
UN ENCUENTRO CON TUS SENTIDOS.

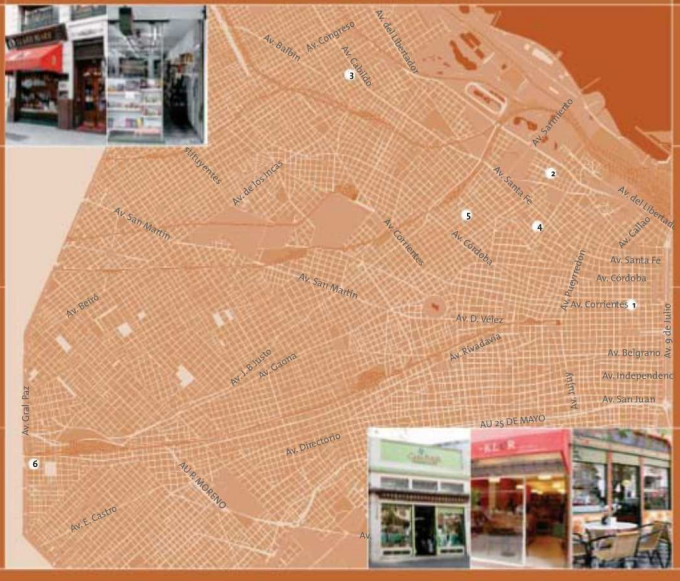
PATAGONIA NORTE
LA TENTATION GOURMET

DEL 4 AL 7 DE SEPTIEMBRE EN PANAMERICANO BARILOCHE.

UN EVENTO EXCLUSIVO DONDE LA NATURALEZA Y LA MÁS ALTA GASTRONOMÍA SE COMBINAN DE MANERA ÚNICA. UN GRUPO DE DESTACADOS Y RECONOCIDOS CHEFS SERÁN TU GUÍA EN ESTE ENCUENTRO EN EL QUE PODRÁS COMPARTIR DEGUSTACIONES DIRIGIDAS, CLASES DE COCINA, PRESENTACIONES DE VINOS Y DELICATESSENS DE ALTA GAMA, A TRAVÉS DE VARIADOS Y SOFISTICADOS PLATOS PRESENTADOS EN DISTINTOS PUNTOS DE LA PATAGONIA NORTE.

AV. SAN MARTÍN 536/70 (R8400ALS) SAN CARLOS DE BARILOCHE - RÍO NEGRO - ARGENTINA
TELÉFONO & FAX: (54-2944) 40 9200 - TOLL FREE: 0800.345.6400 - RESERVASBARILOCHE@PANAMERICANO.US - WWW.PANAMERICANO.TRAVEL
GDS: BRC - APOLO/GALILEO: UI 7445 - SABRE: UI 19942 - AMADEUS: UI BRCPAN - WORLDSPAN: UI 12782

mapa gourmet **CAPITAL FEDERAL**



por el camino de las **especias**

1. El Gato Negro. Corrientes 1669. Tel.: 4374-1730
Lunes a jueves de 9 a 23 hs; viernes y sábados de 9 a 2 hs.
y domingos desde las 16 hasta las 22.

---

2. Villares. Scalabrini Ortiz 3131 y sucursales. Tel.: 4511-6781.
Lunes a viernes de 9 a 20 y sábados de 9 a 13.30.

---

3. Casa Polty. Juramento 2499. Tel.: 4784-3081
Lunes a viernes de 9 a 20, sábados de 9 a 14 y de 16 a 20.

4. Kler. Especias y condimentos. Bulnes 1815,
Tel.: 4822-6314. Lunes a viernes de 9 a 21, sábados de 9 a 20.

---

5. La Esquina de las Flores. Gurruchaga 1632. Tel.: 4832-8528.
Lunes a sábados de 8.30 a 21 hs.

---

6. El mercado boliviano, José León Suarez y Av. Rivadavia,
Liniers.

En el "**mercado boliviano**" de Liniers, sobre la calle José León Suárez, ahí donde corta Rivadavia, se ofrecen frutas y verduras, y también, **especias** como **ají molido**, **comino**, ***chia*** y **cúrcuma**, entre otras. De buena **calidad** y a **precios razonables**.

especiados o guisos de lentejas. Y como venden a la vez otros productos, como aceites, tés y dulces, pueden armar a pedido paquetes especiales para regalos.

A la hora de hablar de la calidad de sus especias, Edith es clara: "Devolvemos mucho, molemos todo acá y compramos poco a poco, para preservar el color y el sabor. Las especias pueden durar tranquilamente tres años, pero entre los seis meses y el año ya empiezan a perder sus propiedades, y acá queremos que todo esté fresquísimo. Por eso recomendamos a la gente que compre de a 25 gramos y después, en todo caso, renueve".

▸ **La esquina de las flores.** En pleno corazón del Soho porteño, La Esquina de las Flores ha sabido cómo convertirse en una suerte de templo de la comida sana en donde, asimismo, y como no podía ser de otra forma, las especias tienen también un lugar protagónico. Allí se vende, en prolijas bolsitas de 50 gramos, una treintena de especias seleccionadas. Pero resulta imposible hablar de La Esquina... sin mencionar a Angelita (Beatriz Bianculli de Rodríguez), su fundadora y actual dueña que un día –hace de esto ya 28 años, primero en la calle Córdoba y luego aquí, en Gurruchaga– decidió abrir un negocio que intentara, ni más ni menos, "hacer rico lo sano". "¿Qué te puedo decir de las especias? Son maravillosas, y no sólo para dar sabor, sino también en su aspecto medicinal", refiere Angelita en tono dulce. Ella, que escribió varios libros y regularmente brinda charlas sobre cocina sana, asegura que "hay gente que ni siquiera prueba la comida y ya está agregándole sal. Frente a eso, las especias son una excelente alternativa, y además hay miles de posibilidades: una pizca de canela en los platos salados brinda un toque súper delicado, mientras que el jengibre en polvo puede dar un interesante sabor alimonado y algo picante. La nuez moscada va genial con las verduras de hoja y el comino les sienta bárbaro a las recetas con zapallo".

Aparte del local en el que se venden estas especias y un excelente surtido de productos orgánicos, integrales y naturales, y donde también funciona un amplio restaurante, La Esquina de las Flores tiene en Valentín Alsina una planta en la que elaboran el pan y envasan los productos de marca propia. "Lo que no hay ahora, son más sucursales –señala Angelita–. Es que en esta etapa de mi vida quiero privilegiar la calidad, y para eso necesito estar más concentrada", revela. Así fundó el Instituto Nutricional La Esquina de las Flores, un hogar de chicos, un grupo de apoyo a la biblioteca para ciegos y otro de acompañamiento a enfermos.

▸ **El mercado boliviano.** En pleno Liniers, y a lo largo de dos cuadras sobre la calle José León Suárez, ahí donde corta Rivadavia, los locales del llamado "mercado boliviano" exhiben una mercancía que incluye frutas, verduras, variedades de papines, cotillón, bebidas alcohólicas, hierbas varias y, por supuesto, también especias. 'Estas se venden en pequeñas bolsitas o al peso, y en en general, se exponen en unas enormes bolsas de arpillera. Los precios son razonables, y si bien las calidades son variables, igualmente es posible toparse con algunas perlas no tan fáciles de hallar, como el *achiote*, el *rocoto*, el ají amarillo molido, la sultana, linaza molida, variados tipos de provenzal y otros tantos de ají molido, comino en grano, semillas de *chia*, *chia* molida, cúrcuma y *chachacoma*.

En La esquina de las flores, el local de comida naturista de "Angelita" Bianculli, no sólo se puede disfrutar de platos naturistas y orgánicos, sino también es posible encontrar una gran cantidad de especias de excelente calidad.

perfumar y cocinar

Todo es cuestión de tiempo y de la mezcla exacta de especias. Marinar un alimento logra que éste resulte más tierno y se impregne de los aromas de los condimentos. Aquí, tres propuestas del chef Martín Arrieta, del restaurante Gran Bar Danzón.

Fotos de Constanza Niscovolos
Producción de Sonia Mc Gough

atún rojo marinado en jengibre y *lemongrass*, arroz con mango y leche de castañas

INGREDIENTES

Para el atún rojo

3 g de pimienta rosa
100 g de jengibre rallado
1/2 diente de ajo
4 porciones de atún rojo de 180 g c/u
1 vara de *lemongrass*
• *Zest* de 3 limas
• Aceite de maíz o girasol c/n
• Sal Maldon, c/n

PROCEDIMIENTO

Caliente los granos de pimienta y la sal Maldon para que suelten su sabor, mientras tritura groseramente. Luego, mezcle con el *zest* de limas, con la mitad del jengibre y el ajo.
Frote el atún con esta preparación y lleve al frío por 1 hora.
Retire el atún de la heladera, quite el exceso de lima y jengibre, y sumerja en aceite con la vara de *lemongrass* machacada y el resto del jengibre por 4 horas.
Luego, retire y selle el atún por ambos lados en una sartén.

Para el arroz con mango

INGREDIENTES

3 tazas de agua
1 1/2 taza de arroz de grano fino basmati
1 vara de *lemongrass*
1 ají picante picado, sin semillas
1/2 mango en cubitos de 1 cm de lado
20 g de cilantro
• Sal, c/n

PROCEDIMIENTO

Cocine el arroz en el agua previamente salada junto con el *lemongrass*. Una vez cocido, agregue el ají picante, el mango cortado en cubos y el cilantro picado. Reserve.

Para la leche de castañas

INGREDIENTES

200 g de castañas peladas
400 ml de leche
• Sal, a gusto
• Pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Cocine las castañas en la leche por 20 minutos. Licue, tamice y salpimiente. Reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Disponga el arroz en el centro del plato. Encima coloque el atún y salsee con la leche de castañas.
(Para 4)

carpaccio roll, caldo de melón y ensalada fresca

G G G

Para el carpaccio

INGREDIENTES

250 g de lomo
3 g de semillas de coriandro
3 g de semillas de eneldo
3 g de semillas de mostaza
3 g de pimienta negra en grano
5 g de tomillo
500 g de azúcar
250 g de sal

PROCEDIMIENTO

Retire la grasa del lomo. Caliente apenas todas las semillas (coriandro, eneldo, mostaza), los granos de pimienta y el tomillo y luego muela en un mortero. En una fuente, cubra la carne con la mezcla, el azúcar y la sal, y cubra con film. Reserve en la heladera por 6 horas.
Retire del frío y pase la pieza de carne debajo del chorro de agua fría rápidamente para sacarle el sobrante de condimentos. Seque y envuelva con papel film. Lleve al freezer.

Para relleno

INGREDIENTES

100 g de hongos Portobello
100 g de queso Philadelphia
500 g de centolla
5 g de tomillo
• Aceite de oliva c/n
• Sal, a gusto
• Pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte los hongos Portobellos en *brunoise* y dórelos en aceite de oliva. Luego, mézclelos con el queso Philadelphia. Reserve. Dore la centolla en una sartén con el aceite, y una vez cocida, píquela. Agregue la centolla a la preparación, junto con el tomillo, la sal y la pimienta. Reserve.

Para el caldo de manzana verde

INGREDIENTES

5 manzanas verdes
100 g de micromix
• Hojas de eneldo c/n

PROCEDIMIENTO

Unos minutos antes de emplatar, pase las manzanas peladas por una juguera. Reserve en la heladera.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Retire el lomo del freezer, corte láminas delgadas con máquina de fiambre o cuchillo filoso y coloque sobre una esterilla para hacer sushi hasta lograr el tamaño deseado del *roll*. Rellene con la mezcla de queso en el centro y enrolle.
Para presentar, corte el rollo a la mitad y colóquelo en el fondo de un plato hondo. Acompañe con el caldo de manzanas, una ensalada de micromix y hojas de eneldo.
(Para 4)

"Los **sabores** de este plato son **intensos** pero **equilibrados**. Se aprecia el **dulce**, lo **salado** y las **especias**. Las **texturas suaves** y el **caldo de manzana** –a mi criterio– van **perfectos** con el resto de la **propuesta**"

tarta de peras marinadas, flan de queso de cabra y helado de nuez

G G G

Para el sablée de almendras

INGREDIENTES

60 g de manteca
100 g de harina 0000
30 g de almendras en polvo
1 pizca de sal
30 g de azúcar impalpable
15 g de agua

PROCEDIMIENTO

Mezcle la manteca, la harina, el polvo de almendras y la sal hasta obtener una textura arenosa. Añada el azúcar impalpable y, por último, el agua. Forme un bollo sin amasar. Deje descansar 1 hora en la heladera. Estire la masa y coloque en moldes enmantecados y enharinados de tarteras individuales. Cocine a blanco a 160° C. Reserve.

Para el flan de queso de cabra

INGREDIENTES

100 g de leche
50 g de azúcar
90 g de queso de cabra
30 g de yogur
100 g de huevo

PROCEDIMIENTO

Caliente la leche con el azúcar. Tamice el queso, y mezcle con el yogur y los huevos. Incorpore ambas preparaciones. Vuelque la mezcla en las tartitas de masa *sablée* ya cocidas y lleve a horno a 100° C entre 10 y 15 minutos.

Para las peras marinadas

INGREDIENTES

4 peras
8 cdas de azúcar rubia
1 chaucha de vainilla
1 g de canela
1 taza de agua
• Manteca c/n

PROCEDIMIENTO

Realice un almíbar con el azúcar, el agua y las especias. Corte las peras en cubos y marínelas en el almíbar 20 minutos antes de servir. Dórelas en una sartén con la manteca y reserve.

Para el almíbar de Bourbon y canela

INGREDIENTES

1/2 taza de azúcar
200 g de Bourbon
3 g de canela en rama

PROCEDIMIENTO

Hierva todos los ingredientes, cuele y deje reposar.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque las peras marinadas dentro de cada tartita cocida con el flan de queso de cabra. Presente en un plato junto al helado de nuez y salsee con el el almíbar de Bourbon y canela. **(Para 4)**

AGRADECIMIENTOS

Gran Bar Danzón. Libertad 1161. Tel.: 4811-1108.

Elíxires especiados

A principios del siglo XX la absenta, bebida muy anisada con propiedades alucinógenas, fue prohibida en muchos países de Europa y en los Estados Unidos.

Además de ser usadas para condimentar las comidas, las especias se emplearon ancestralmente para elaborar licores y otras bebidas –como la ginebra– que se integraron rápidamente a la vida de cuantiosas civilizaciones. Una práctica milenaria que sigue vigente.

Por Maco Lucioni - Foto de trago: www.AbsintheBuyersGuide.com

Sin tener el protagonismo que ostentan en el mundo de las comidas, las especias también se utilizan en la elaboración de licores y otras bebidas espirituosas, muchas veces de la mano de hierbas, raíces y flores. Es que la producción de elixires por medio de la maceración e infusión de estos elementos en un líquido, data de los tiempos anteriores a Cristo y continúa siendo una práctica corriente en la elaboración de muchas bebidas. Ya en el año 800 a. C., se elaboraba una bebida a base de bayas de anís que era el deleite de muchos reyes árabes, faraones egipcios y emperadores romanos. Con el paso de los años, el uso de estos "néctares de los dioses" se hizo cada vez más frecuente en ceremonias y rituales religiosos paganos, con el objetivo de augurar una buena cosecha o una victoria en combate.

Sin una referencia clara en el tiempo de cuándo fue que se creó la primera bebida fermentada, la realidad es que se integraron rápidamente a la vida social y cultural de prácticamente todas las civilizaciones. Elaboradas a partir de uvas, dátiles, arroz o cereales, estas bebidas alcohólicas permitieron obtener una mejor extracción de las propiedades de los elementos que en ellas se maceraban, entre los que estaban las especias, y sin lugar a dudas fue el descubrimiento de la destilación –introducida en Europa por los árabes– lo que facilitó aún más su fabricación. Sin entender todavía en qué consistía el proceso físico, ésta permitió

Actualmente, entre las **bebidas** en las que las **especias** son las **protagonistas**, sin duda, la **primera** que se debe **destacar** es el **gin** o **ginebra**.

separar, a partir de una bebida fermentada, el agua del alcohol. A fines de 1200, el alquimista catalán Arnaldo de Vilanova escribió el primer libro en el que se describe el proceso para destilar vino y así obtener un *acqua vitae*, que luego se saborizaba con especias y hierbas.

Pero, con el pasar del tiempo, estas bebidas fueron adquiriendo un importante rol medicinal, ya que se convirtieron en la mejor manera de incorporar al organismo las propiedades curativas y antisépticas, de hierbas y otros ingredientes. Boticarios y alquimistas resultaron ser los que primero comenzaron a investigar las facultades curativas de muchos ingredientes, que luego maceraban en alcohol para elaborar lo que se conocía como "agua de vida".

Durante la Edad Media, la producción de estos elíxires pasó a manos de los monjes dentro de los monasterios, los cuales, en un corto período, se convirtieron en maestros en el arte de destilar. La vida monacal era el ámbito adecuado para la experimentación, había grandes extensiones de tierra para desarrollar cultivos, mucho tiempo disponible y el dinero apropiado para financiar el desarrollo y la investigación necesarios. Así, entre los siglos XV y XVII, estas órdenes religiosas fueron las responsables de la creación de una gran cantidad de licores y elixires que aún hoy se siguen produciendo y comercializando. Viajantes y peregrinos que cruzaban toda Europa, abastecieron de nuevos ingredientes a los monjes, así como especias, hierbas y azúcar del Nuevo Mundo, lo cual facilitó el desarrollo de productos que, en poco tiempo, sobrepasaron las paredes de los monasterios para llegar a las manos de la gente común.

Actualmente, entre las bebidas en las que las especias son las protagonistas, sin duda, la primera que se debe destacar es el *gin* o ginebra. A pesar de que ésta se encuentra fuertemente asociada al Reino

Otras bebidas donde encontrar especias

- **Absenta** (Francia): destilado de 70° C a base de anís y corteza de ajenjo, cuya producción y consumo se prohibió en 1915 en muchos países por considerarlo alucinógeno.
- **Anisette** (Francia): licor delicadamente anisado de buen dulzor.
- **Pastis** (Francia): destilado muy anisado consumido en Francia, especialmente como aperitivo. Contiene también regaliz y las marcas más importantes son Pernod y Ricard. Se dilluye en agua.
- **Anís** (España): tradicional aguardiente ibérico. Algunas denominaciones conocidas son: *cazalla*, *chinchón*, *ojén*, *rute*.
- **Pacharán** (España): tradicional licor de región de Navarra, elaborado a partir de un destilado de endrinas y luego saborizado con anís.
- **Ratafias** (España): licor destilado de origen catalán elaborado a partir de nueces verdes y plantas aromáticas al que se le suman diferentes especias, como canela, anís y nuez moscada.
- **Raki** (Turquía): aguardiente anisado, bebida alcohólica nacional de ese país, elaborada por un monopolio estatal. Se dilluye en agua.
- **Ouzo** (Grecia): licor anisado cuya producción se centra en la isla de Lesbos. Además de anís, también puede contener regaliz, coriandro, clavo de olor o canela.
- **Mastika** (Grecia): hay dos versiones: aguardiente y licor. Perfumado con anís y la resina de mastica, árbol originario de la isla de Chios.
- **Sambuca** (Italia): popular licor elaborado a partir de anís estrellado. Se toma añadiéndolo al café, solo, con un grano de café o flambeado.
- **Anesone** (Italia): aguardiente seco, elaborado con anís estrellado, originario de la zona de Brescia.
- **Alchermes** (Italia): licor aromático frecuentemente utilizado en repostería. Contiene varias especias, como canela, nuez moscada, clavo de olor y vainilla.
- **Arak** (Líbano, Siria, Jordán, Irán e Irak): destilado con base de anís similar al *ouzo* griego. No se debe confundir con el *arrak*, aguardiente de coco producido en Sri Lanka e Indonesia.
- **Kümmel** (Rusia): elaborado también en Holanda y Alemania, se trata de un destilado aromatizado con alcaravea o *kümmel*, comino e hinojo.
- **Finkel** (Escandinavia): aguardiente escandinavo aromatizado con bayas de enebro.
- **Echt** (Polonia y Rusia): aguardiente de alcaravea similar al kümmel.
- **Borovicka** (Eslovaquia): destilado de enebro muy popular en Eslovaquia, Polonia y la República Checa.
- **Galliano** (Italia): famoso licor toscano elaborado a partir de anís, jengibre, vainilla y cítricos.
- **Allasch kümmel** (Letonia): licor aromatizado con alcaravea, anís y almendras similar al *kümmel* ruso.
- **Drambuie** (Escocia): famoso licor elaborado con whisky escocés, miel, clavo de olor, azafrán y nuez moscada.
- **Danziger goldwasser** (Alemania): licor elaborado con alcaravea, pieles de naranja y especias, con el agregado de pepitas de oro.

Durante la **Edad Media**, la **producción** de estas **bebidas** pasó a manos de los **monjes**, dentro de los **monasterios**, quienes, en un **corto período**, se convirtieron en **maestros** en el **arte** de **destilar**.

Unido, sus orígenes hay que rastrearlos en Holanda, donde, en 1650, el Dr. Franciscus De Le Böe Sylvius –un prestigioso científico y doctor holandés– descubrió que el aceite de las bayas de enebro era muy efectivo para el tratamiento de una serie de dolencias estomacales y renales. Pero éste resultaba casi imposible de ser administrado por vía oral debido a su desagradable sabor, situación que lo llevó a mezclarlo con una bebida espirituosa neutra obtenida del destilado de un cereal para hacerlo más amable, creando así lo que luego se convertiría en el ingrediente fundamental del que es, probablemente, el *cocktail* más famoso de la historia: el martini.

Existen tres tipos de *gin* bien diferentes unos de otros: el London *dry*, los gin holandeses o ginebras, y los alemanes o *steinhäger gin*. Para su elaboración, se utilizan distintos botánicos, y cada marca tiene su propia fórmula, pero son, en primer lugar, las bayas de enebro uno de los ingredientes que no pueden faltar en ninguno de ellos, y las semillas de coriandro el segundo de los botánicos en importancia que se utiliza para su elaboración. Luego, también se pueden encontrar otras especias, como el comino, el anís, la alcaravea y la canela, así como otros ingredientes, por ejemplo, el polvo de almendras, la raíz de angélica, el jengibre, y la piel de limón y de naranjas.

Otra de las bebidas en la que se utilizan especias para su elaboración, es en algunos *aquavits* escandinavos. Se los destila a partir de papas o cereales, similar al vodka, y cuya invención es disputada fuertemente por suecos y daneses. La gran diferencia con el vodka radica en que hierbas y especias son añadidas durante el final de su elaboración, impartiéndole aroma y un carácter particular. Los hay de canela, coriandro, limón, eneldo; aunque el más popular de todos es el que se aromatiza con alcaravea, una especia de la familia del comino, también conocida como *kümmel*. Su nombre es la versión escandinava de *aqua vitae*, aunque en los países nórdicos se los suele llamar *snaps* o *schnapps*. El más famoso de ellos, seguramente, es el *linie*, que se añeja en barriles que viajan en barco y cruzan dos veces el Ecuador, luego de que, por equivocación, un despacho de la bebida fue a parar a un puerto australiano, entonces se descubrió que ganaba propiedades en el viaje.

Pero, sin lugar a dudas, el anís es una de las especias más utilizadas en la elaboración de gran cantidad de aguardientes, destilados y licores. Su aroma y sabor, sumado a sus propiedades aperitivas y digestivas, fueron siempre muy apreciados, y las bebidas se convirtieron en un medio ideal para poder suministrarlas fácilmente al organismo. Tal vez, el más famoso de los anisados sea el *pastis* francés, que surgió a principios del siglo XX a partir de la prohibición que se impuso en casi toda Europa a la venta de la absenta, otra bebida muy anisada con propiedades alucinógenas. Sin embargo, a esta clase la encontramos en una gran cantidad de países. Eran muy consumidos en España, que producía grandes volúmenes, Italia es un gran productor de varios de ellos, los hay en Grecia, en Turquía, en Portugal y en muchos otros países.

AGRADECIMIENTOS

Cepas Argentinas, Diageo Argentina, Sabia, Pernod Ricard, Tres Blasones, Alimentos del Mediterraneo y Linie Aquavit.

EST. GENERAL DE CAFÉ

www.estcafe.com.ar

BRASIL *Moka, Orgánico, Pedra Azul y Santos Bourbon*
COLOMBIA *Excelso, Güanes y Orgánico*
COSTA RICA *Tarrazú*
ETIOPÍA *Sidamo*
EXPRESSO *Blend*
GUATEMALA *Antigua*
INDIA *Monsoned Malabar*
INDONESIA *Mandheling*
KENIA *Keekorok*
MÉXICO *Chiapas*
PAPUA NUEVA GUINEA
PERÚ *Chanchamayo y Villa Rica*
PORTOBELLO *Blend*
PUERTO RICO
SUMATRA *Swiss process*
TANZANIA *Peaberry*
TERCIOPELO *blend*
YEMEN *Mocca*

TOSTAMOS DIARIAMENTE CAFÉS DE TODO EL MUNDO

Lavalle 1518	Av. Pueyrredón 1529	Lavalle 1701	Tucumán 1365
4372-2221	4828-0400	4371-6742	4374-9073

de especias y **celuloides**

El género cinematográfico también encuentra en las especias la perfecta excusa para contar historias: relata tradiciones, ritos y costumbres fantásticas, y configura verdaderos bocadillos cinéticos. Deleitarse al ver una película nunca significó algo tan literal.

Por Virginia Curet

Los sabores y los aromas que seducen a los sentidos nos preparan para un viaje lleno de aventuras", profesa Fanis, en *La Sal de la vida* (2003). En ella, este niño griego que vive con su familia en Estambul sigue los pasos de su abuelo, un amante y filósofo de las especias que le enseña que el sabor es tan importante en la comida como en la vida.

La cocina, lugar de elucubración de recetas y platos, parece ponerse en el primer plano de una nueva vertiente, sutil y renovadora, del actual mundo del cine. Así, en *Politiki kouzina*, título original de este film, las especias transmiten rasgos culturales de generación en generación sumidas en un contexto de tensión entre Turquía y Grecia, en la década del sesenta. Fanis descubre los secretos de estos ingredientes en la tienda familiar de la ribera oriental del Bósforo, donde aprende que la canela es la Venus: la más hermosa y a la vez "dulce y amarga como todas las mujeres", le confía su abuelo.

Como es sabido, las recetas más deliciosas –y, por ello, las más exitosas– tienden a guardarse en sumo secreto. Y éste, a veces, se vincula con el uso de determinadas especias que producen un cambio. En aquella cultura, la iniciación de la novia, antes de la boda, tiene lugar en el arte culinario de Constantinopla, junto a la nuez moscada, el orégano y unas pizcas de *kisa mamout*, un ingrediente acibarado que, si se lo utiliza mal, puede boicotear cualquier fórmula .

En *La joven de las especias*, una hindú, llamada Tilo –por la semilla nutriente del sésamo–, traslada sus adobos mágicos a la ciudad de San Francisco, donde ayuda a resolver los problemas de quien cruce la puerta de su negocio, utilizando su poder. Sin embargo, este mandato está atado a ciertas reglas que atentan contra sus propios deseos y cuestionan su existencia: "Cuando entrelazas tus deseos con tu visión, pierdes la visión real, confundiéndote, y entonces las especias también confunden sus efectos", le advierte la Primera Madre, encargada de inculcarle el arte antiguo de estos componentes, y responsable de abrir el espacio propicio para el desarrollo de una serie de malentendidos. El *spice bazaar* de la protagonista proclama que hay una especia ideal para cada persona: el polvo de *chandán* de árbol de sándalo quita el

PARA SEGUIR MIRANDO

**Páprika* (Japón, 2006). Animé de ciencia ficción basado en el libro del escritor japonés Yasuataka Tsutsui (1993). El argumento: un investigador desarrolla un dispositivo mediante el cual es posible acceder a los sueños de las personas dormidas. ¿Cuál es el papel de la pimienta en todo esto? Habrá que verla.

Wasabi (Francia, 2001). No tiene que ver con la novela homónima de Alan Pauls, sino con el guión de Luc Besson (*Nikita, El quinto elemento, El mensajero*). Dirigida por Gérard Krawczyk y protagonizada por Jean Reno, trata sobre la relación entre una mujer que trabaja en un club nocturno (y que no es lo que parece), un policía y un adolescente en problemas con la *Yakuza*, la mafia japonesa.

Pimienta y pimentón (Argentina, 1970). Luis Sandrini y Pepe Marrone componen una dupla memorable en este olvidado film fácilmente conseguible en formato digital a través de Internet. Sobre guión de Abel Santa Cruz, dirigida por Carlos Rinaldi.

Salt and Pepper (Reino Unido, 1968). Planos arriesgados y angulaciones de avanzada hacen de esta comedia de espías en plena Guerra Fría un buen argumento para hablar de sal y pimienta. El protagonista: Sammy Davis Jr.

dolor de recordar; las semillas de *alholva* otorgan fuerza; el *ajuain* logra la seguridad en uno mismo; el *kalo jire* (comino negro) actúa contra el mal de ojo, y el *prishniparni* molido con raíz de loto hace que regrese el amor perdido.

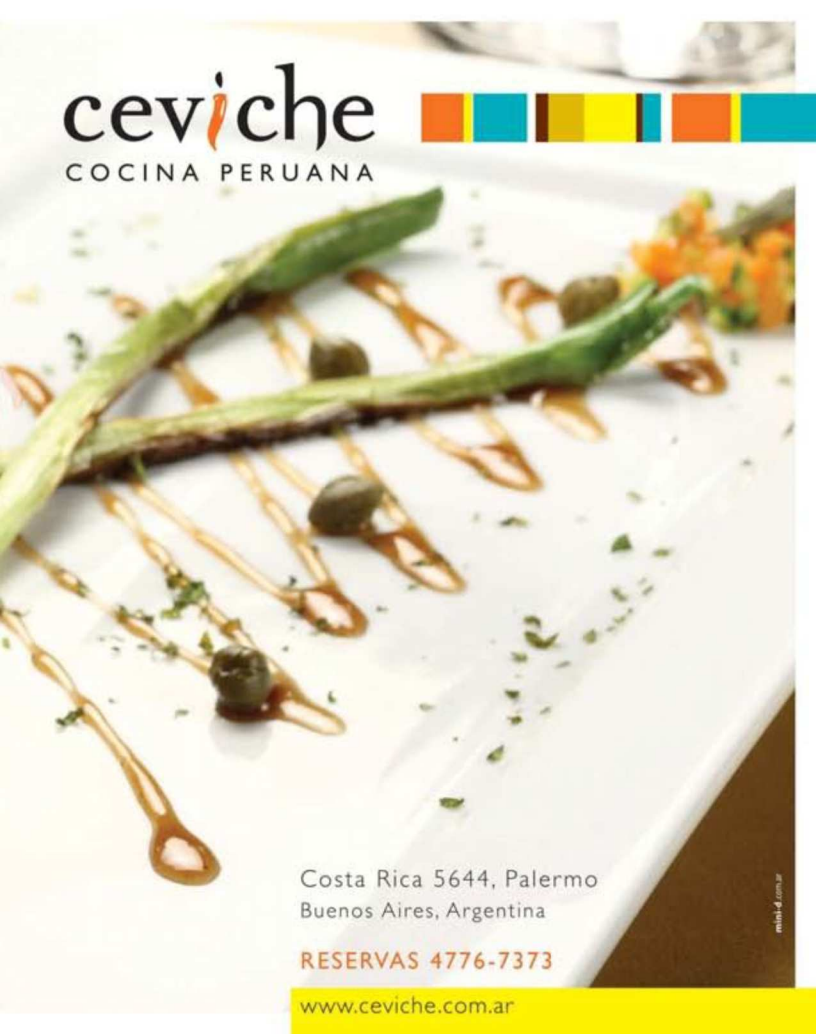
En la película *Bella Martha*, de producción europea, la cocina vuelve a erigirse como la atmósfera donde las historias se mezclan con los ingredientes y transmiten sensaciones. La trama es simple: plantea cómo las complejas relaciones humanas en el espacio laboral se complican aún más cuando se ven sazonadas por los condimentos del romance. La versión norteamericana de este film se llama *Sin reservas*, protagonizada por Catherine Zeta-Jones (Martina Gedeck, en la original). Se trata de una comedia ligera en la que, una vez más, la

protagonista se refugia en un aliño singular, un basílico foráneo que logra defender sus preparaciones culinarias frente a la amenaza de un nuevo chef-ayudante talentoso y reconocido, Aaron Eckhart (interpretado por Sergio Castellitto, en la primera), que se adueña de las ollas y fogones del restaurante en el que ambos deben convivir.

Gabriela, clavo y canela, la versión cinematográfica de la novela de Jorge Amado, dirigida por Jorge Barreto en 1983, y protagonizada por Sonia Braga y Marcelo Mastronianni, narra la historia de Gabriela, una mulata que llega sucia y pobre del campo a la ciudad. Con toda su belleza (piel de canela con olor a clavo) se presenta en el restaurante del árabe Nacib como extraordinaria cocinera y allí comienza una historia de amor. Durante este proceso, el pueblo al que llega también va mutando: cambia el gobierno, hay atentados políticos e intrigas. Nada que no hayamos vivido en nuestra larga historia latinoamericana. Gabriela es a la vez que un reflejo, es una metáfora del Brasil pluriétnico, multicultural, mestizo, mulato, cambiante, salvaje y exuberante. Interesante, si tiene ganas de ver cine de Brasil.

El género cinematográfico, arte transmisor de las culturas del mundo, encuentra en las especias la perfecta excusa para transformarse: relata tradiciones y configura verdaderos bocadillos cinéticos. Deleitarse al ver una película nunca significó algo tan literal.

Salmón rosado novoandino
con rissoto de quínoa y portobellos


ceviche
COCINA PERUANA
Costa Rica 5644, Palermo
Buenos Aires, Argentina
RESERVAS 4776-7373
www.ceviche.com.ar
mini-4.com.ar

POR UNICAS 10 SEMANAS

DG Presenta

THE PILLOWMAN

(EL HOMBRE ALMOHADA)

de Martin McDonagh
Dirección Enrique Federman

Estreno Julio 2008
Teatro Lola Membrives (Av. Corrientes 1280)

TARJETAS EXCLUSIVAS
VISA Nº1 en el Mundo
VISA Electron
TicketPORTAL.com.ar 5353-0606
Invita
FiberTel

el menú gourmet

los mil y un sabores

Las especias son las protagonistas de los platos clásicos de la cocina india. Aquí, delicias gourmet que evocan los sabores ancestrales y fantásticos de este lejano país asiático.

Fotos de Eduardo Torres – Producción de Liliana Cameroni
Chef: Ishtayaz Mohammed

Ishtayaz Mohammed

Este chef indio pertenece a una casta de cocineros y es responsable de las cartas de los restaurantes Katmandú y Mumbai. Si bien culminó su formación en una escuela de gastronomía, cuenta que aprendió viendo a su tío, que le transmitió los secretos de la comida tradicional de su país. En la foto, junto al Sr. Manoj K. Menghani, propietario de ambos locales y difusor de la cultura y la cocina de la India en la Argentina.

ENTRADA

paneer pakora

PLATO PRINCIPAL

chicken tikka

POSTRE

gajar halwa

ENTRADA

biryani vegetariano

PLATO PRINCIPAL

rogan josh
curry de cordero

POSTRE

rasmalai

paneer pakora

INGREDIENTES

200 g de *paneer* (queso *ricotta*)
200 g de harina de garbanzo
1 cdta de levadura
1 cdta de *curry powder*
1 cdta de cúrcuma
1 pocillo de agua
• Aceite neutro c/n
• Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte el *paneer* (queso *ricotta*) en bastones y reserve. Mezcle en un bol la harina de garbanzo, la levadura, el *curry powder*, la cúrcuma, el agua y la sal. Deje reposar unos minutos. Adobe el *paneer* con la mezcla. Caliente el aceite en un wok y fría el *paneer* adobado con la mezcla. Sirva bien caliente con *chutney* de limón.

(Para 4)

"El ***paneer pakora*** se come en **India** como **merienda**. Está hecho a base de ***ricotta*** y **especias**. A **ningún chef** de mi **país** se le **ocurriría** comprar una **mezcla de condimentos**. Cada **uno hace** la **suya**. Porque las **especias** son como **notas musicales**. El **cocinero** las **junta** y hace una **melodía**"

chicken tikka

INGREDIENTES

500 g de pollo en trozos
50 ml de jugo de limón
200 g de yogur natural
1 cdta de vinagre
2 cdas de aceite neutro
20 g de jengibre en pasta
3 dientes de ajo en pasta
2 cdta de *curry powder*
1 cdta de comino en polvo
1 cdta de ají picante en polvo
2 cdta de colorante vegetal naranja
• Sal, a gusto

Para la guarnición

1 tomate
1/2 pepino
1 limón

PROCEDIMIENTO

Mezcle todos los ingredientes y marine el pollo durante 5 horas. Luego, caliente bien el horno y en una bandeja grande de metal disponga los trocitos de pollo con el jugo espeso de la mezcla. Cocine en la parrilla del horno y coloque un recipiente con agua que acompañe aparte. Esto ayuda a que el pollo no se seque. Cocine durante 10 minutos a fuego moderado, vigilando que no se pase de punto. Sirva con ensalada de tomate, pepino y limón.

(Para 4)

"Esta **receta** la **trajeron** a la **India** los **invasores mogoles**, en el **siglo XIV**. **Actualmente** es un **plato** muy especial en **Irán**. Existen muchas **variantes**, unos agregan **pasta de cajú**, otros agregan **almendras**, pero la **base** es la misma"

chicken tikka

rogan josh *curry* de cordero

G G G

INGREDIENTES

3 cdas de aceite
2 cebollas medianas, finamente picadas
2 tomates grandes picados
6 dientes de ajo, pisados
50 g de jengibre pisado
500 g de cordero en trozos
2 cdtas de *garam massala*
2 cdtas de cúrcuma
2 cdtas de *curry powder*
6 pocillos de agua
2 cdtas de jugo de limón
100 g de yogur natural
3 pocillos de arroz
• Hojas de cilantro, a gusto
• Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Caliente el aceite y dore las cebollas en una cacerola. Luego, agregue los tomates picados, revolviendo hasta lograr una salsita espesa. Agregue la pasta de ajo y jengibre, y continúe revolviendo. Incorpore el cordero en trozos, el *garam massala*, la cúrcuma, el *curry powder*, la sal y el agua. Deje cocinar por unos 30 minutos, a fuego lento, a cacerola tapada.
Cuatro o cinco minutos antes de terminar, agregue jugo de limón, el yogur natural y, al finalizar, decore con hojas de cilantro.
Sirva con arroz caliente.
(Para 4)

"El **biryani** es un plato que se **cocina en las casas** y es **originario** del **sureste** de la **India**. También se puede hacer con **pollo** o **cordero** y lleva muchas **especias**. Cada vez **gusta más** a los **argentinos**"

biryani vegetariano

G G G

INGREDIENTES

2 cdas de aceite neutro
2 cdtas de comino en grano
1 cebolla mediana
500 g de arroz blanco
1 l de agua
250 g de *mix* de verduras (zanahoria, papas, chauchas, arvejas y zapallo)
2 cdta de *curry powder*
2 cdta de cilantro en polvo
1 cdta de cúrcuma
• Ají picante, a gusto
• Hojas de cilantro frescas
• Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Caliente el aceite, agregue el comino, la cebolla finamente picada y, unos segundos después, agregue el arroz, previamente bien lavado y escurrido. Agregue el agua y cuando rompa el hervor lleve a fuego lento. Por separado, hierva el *mix* de verduras, hasta que éstas se ablanden. Cuele y reserve. Mezcle las dos preparaciones y agregue las especias y la sal. Termine de cocinar hasta que no quede más agua. Decore con hojas de cilantro picadas. Si lo desea, puede servirlo con yogur natural.
(Para 4)

"En **India** no se **acostumbra** tomar **vino** en las **comidas**, pero en el restaurante **sugerimos acompañar** este plato con **Syrah**, porque sus aromas **maridan** muy bien. Se sirve con *chiapati*, **pan básico** de mi país"

rogan josh
curry de cordero

rasmalai

INGREDIENTES

100 g de leche en polvo
1 clara de huevo
20 g de polvo de hornear
1/2 l de leche
100 g de azúcar
10 g de cardamomo (el interior de las semillas)
• Hojas de menta, a gusto

PROCEDIMIENTO

En un bol, mezcle la leche en polvo, la clara de huevo y el polvo de hornear hasta formar una masa que se despegue de las paredes del recipiente. Luego, realice bolitas pequeñas. Deje reposar 30 minutos. Hierva la leche con el azúcar y el cardamomo, e introduzca las bolitas. Cuando éstas emerjan a la superficie, apague el fuego. Enfríe en la heladera durante unas horas y sírvalas bien frías. Decore con hojas de menta.

(Para 4)

gajar halwa

INGREDIENTES

400 g de azúcar
1 k de zanahoria rallada
250 g de manteca
500 g de leche en polvo
50 g de coco rallado
10 semillas de cardamomo (el interior)
50 g de frutas secas
• Azafrán en polvo, a gusto
• Agua de rosa, a gusto
• Hojas de menta, a gusto

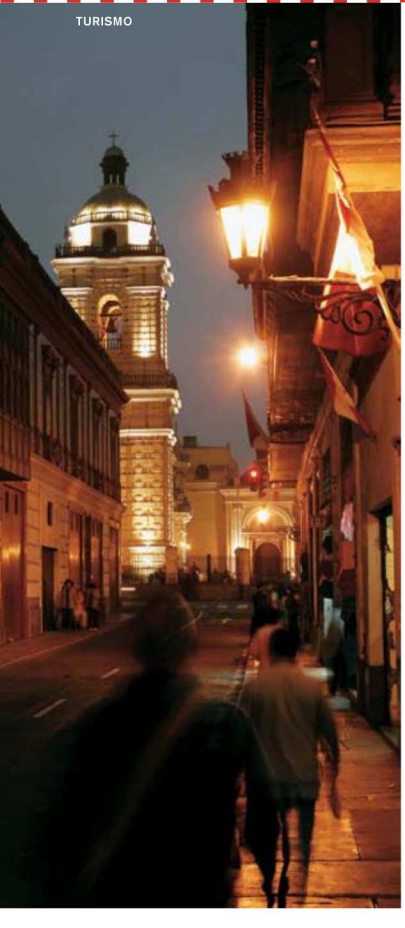
PROCEDIMIENTO

En una cacerola a fuego lento, disponga el azúcar y las zanahorias. Cocine hasta evaporar el excedente de agua. Luego, ponga la manteca y mezcle, hasta que se derrita. Agregue leche en polvo, revuelva y siga cocinando hasta deshidratar la preparación. Termine la cocción agregando coco rallado y cardamomo. En el momento de servir, rocíe con agua de rosa y azafrán en polvo. Decore con frutas secas molidas y hojas de menta. Sirva tibio.

(Para 4)

AGRADECIMIENTOS

Sr. Manoj K. Menghani.
Katmandú. Av. Córdoba 3547.
Tel.: 4963 1122/ 3250.
Mumbai. Mumbai. Honduras 5684.
Tel.: 4775 9791
Desde Asia. Malabia 1760. Próximamente mudanza a Malabia 1359.
Tel.: 4832-4649 www.desdeasia.com.ar
Reina Batata. Gurruchaga 1785.
Tel.: 4831-7572 www.reinabatata.com.ar



Lima,
capital del gusto

HACE MUCHO QUE EL PASO POR LA CAPITAL DE PERÚ DEJÓ DE SER SÓLO EL TRÁNSITO PARA VISITAR CUZCO. HOY, EL BOOM GASTRONÓMICO DE LA COCINA PERUANA ES YA UNA RAZÓN PARA RECORRERLA. IMPERDIBLE.

POR CÉSAR BEDÓN
FOTOS DE ENRIQUE CASTRO-MENDIVIL/DPM EL COMERCIO

¡BOOM! En grandes letras, encerrada por el globo de cómic, la palabra evoca de inmediato el sonido de algo que detona. O de algo que resuena: en algún momento de los últimos diez años los peruanos se encontraron a sí mismos platicando sobre gastronomía como nunca antes, enamorándose de sus almuerzos caseros y de sus insumos autóctonos como nunca antes, yendo a los nuevos restaurantes peruanos que se reproducían velozmente en el extranjero -como nunca antes- y entonces alguien dijo: boom. Gastronómico, añadió. Intrigado lector: "boom" es uno de los términos más utilizados por quienes escriben sobre lo que está sucediendo hoy en la cocina peruana, y ya nadie se sorprende cuando en Lima, capital de este complejo país llamado Perú, algún viajero decide prolongar su estancia un par de días antes de partir hacia Cuzco, solo para visitar restaurantes. Y hace bien. La gastronomía peruana es quizás la más compleja y sabrosa de Latinoamérica, y el nivel de servicio y calidad de sus establecimientos se eleva con cada parpadeo suyo. Aquí le presentamos algunos restaurantes dignos de ser visitados; parte, en realidad, de un circuito interminable.

Comencemos por La Mar (Av. La Mar 770, Miraflores), lugar capitaneado por quien es sencillamente el chef más famoso del país: Gastón Acurio. En este lugar, de precios razonables y estándares altísimos, reina el cebiche -pescado marinado en limón, plato bandera de la costa peruana de engañosa sencillez y enorme capacidad de asombrar- y resulta evidente el esmero con que cada una de sus variedades se prepara. No hay pierde. No se vaya sin pedir los shots de leche de tigre (ya sabrá usted qué es) y algún cóctel de la casa como el atrevido Chicha tu ma! (pisco peruano con triple sec, maracuyá y chicha morada, bebida en base a maíz morado...). Como casi todo lo que toca Acurio, a veces hay que hacer cola un buen rato, por lo que reservar (421-3365) no es mala idea.

Si su ánimo no es marítimo sino terrestre, darse una vuelta por el Fiesta (Av. Reducto 1278, Miraflores) es probablemente lo que usted necesita: se trata del típico restaurante que ofrece comida de pueblo (en este caso, del norte; probablemente la región gastronómica más apasionan-

En el restaurante Fiesta, los platos de pueblo son los protagonistas. La mar, el restaurante del genial Gastón Acurio es una visita obligada. En don Cucho, fuera de la ciudad, vale la pena apreciar la gastronomía campestre. En Las huaringas, pruebe los mejores pisco sours y en Fusión, déjese tentar con todo.

te del Perú) pero, mediante la meticulosidad en la selección de los ingredientes y la terca vocación gourmet, la eleva a alturas impensadas. Extraordinario. Aquí, obviamente, usted tiene que probar el arroz con pato, solazarse en un espesado y probar el cóctel nacional: el pisco sour. No es raro ver a prominentes políticos almorzando en este lugar, pero como usted no los conoce bien eso no le importará mucho. La reserva (obligada): 447-3312.

Ahora bien: cenar en el restaurante Fusión, con la compañía adecuada, es una experiencia hermosa. Hacerlo solo debe ser terrible. Mentira. La palabra clave aquí es sensualidad: Rafael Piqueras, chef minucioso, experimenta con todo aquello que cae en sus manos: su cocina posee acentos franceses y mediterráneos, japoneses y vanguardistas -Rafael fue uno de los primeros en aplicar los principios de la cocina molecular en el país- y, claro está, peruanos. Su amor por el detalle ha logrado que algunos envidiosos lo acusen de jugar a la comidita, pero no hay fundamento: sus creaciones estallan en sabores que a veces, incluso, conmueven. Le recomendamos todo, lector. En serio. Pero no deje de alegrarse con una creación despolilante llamada "martini de cebiche"... Choquehuanca 714, San Isidro. Y las reservas: 422-7600.

Si lo que quiere es visitar algún bar, vaya a Las huaringas (en los pisos superiores del notable restaurante Brujas de Cachiche, Óvalo Bolognesi, Miraflores) donde usted probará los innumerables macerados de peruanísimo pisco, incluyendo frutas tropicales como el aguaymanto o sorpresas como la yerbaluisa y el ají limo (!). Aquí se precian de tener el mejor maracuyá sour de Lima, y puede que sea cierto. La música no está mal, tampoco... Pero si todo esto es demasiado trendy para usted, lector -si usted se precia de ser distinto-, deberá visitar La casa de don Cucho algún fin de semana (Hacienda Casa Blanca, Calle 8 lote 14-A, Pachacamac. Hay que viajar unos 45 minutos fuera de la ciudad pero vale la pena). En este restaurante campestre se vanaglorian de preparar una extraordinaria comida tradicional, y es absolutamente cierto. Cucho La Rosa, quizás el único cocinero a quien todos los chefs de las nuevas generaciones llaman "maestro", se precia de obviar las formalidades y de servir porciones generosas. Despreocúpese: aquí usted probará tacu tacu (frijoles recalentados con arroz), el cebiche más ortodoxo del Perú (pescado, limón, cebolla, ají, sal: se acabaron los ingredientes y el resultado es extraordinario) y, sobre todas las cosas, el lomo saltado, plato emblemático de la cocina peruana. Diez puntos. Pida coca sour -pisco macerado en la tradicional hoja de coca: no es broma- y sonría con un postre de sugerente nombre: picarones. Reservas: 231-1415.

Estar en Lima sin visitar sus restaurantes es como ir a una fiesta y no bailar con nadie. Diremos más: los restaurantes de Lima son ya una razón para visitarla. En serio.

CÓMO LLEGAR

LAN vuela directo a Lima con dos frecuencias diarias.
Tarifas en clase económica desde Us$ 610 (final) y en clase ejecutiva desde Us$ 1655 (final).
Informes y consultas: 0810-9999-LAN (526) - www.lan.com

Pepe Cibrián Campoy

Un caballero apasionado

Cálido, divertido, sensible. Por momentos, este señor que lleva una mano cargada de valiosos anillos que le pertenecían a su madre, la actriz Ana María Campoy, parece un noble sacado de alguna de sus obras. En esta charla, el multifacético artista revela su relación con la cocina.

Por Verónica Alonso - Fotos de Luis Sens

Para este encuentro, Pepe Cibrián Campoy eligió el restaurante La Bourgogne, en el Alvear Palace Hotel. "No lo elegí por *snob*. Es un lugar que tiene que ver con mi infancia. Vivíamos con mis padres en un departamento muy cerca de aquí, venía siempre con mis compañeros de colegio a merendar y lo pasábamos bárbaro. Siento a este lugar como mi segundo hogar, porque vivo en Pilar, pero cuando tengo alguna reunión o necesito hacer tiempo, vengo siempre aquí", aclara. Y así, relajado como si estuviera en su casa, comienza esta charla amena con *elgourmet.com*

VA: ¿Cómo era la relación con la comida cuando ibas al colegio?

PCC: Yo fui al Belgrano Day School. ¡Y era el más pobre de todos! (risas). Mis compañeros pertenecían a familias de clase alta y tenían sumamente incorporados los buenos modales para comer y beber. Yo los observaba todo el tiempo, me daba mucha curiosidad conocer todo ese universo, pero nunca aprendí y hasta hoy soy un desastre para comer. A veces, soy exagerado y me pego mis buenos atracones, y otras, hasta como con las manos. ¡Me encanta! Por ejemplo, tomar este tallito de *ciboullette* y comerlo así, lo disfruto totalmente. Mi padre comía como un rey e intentó vanamente que sea más educado y aprendiera a usar bien los cubiertos. La verdad es que no tengo ni idea de cómo se colocan en la mesa y cómo se usan según la comida.

ENTRADA

escabeche de langostinos con base de palta, tomates confitados, zanahorias al vapor y aceite de páprika.

VA: ¿Qué sabores recordás de tu niñez y con qué personas los relacionás?

PCC: Mi abuela paterna, Pepita, oriunda de Navarra, cocinaba como los dioses y la base siempre era el arroz. Con pocos ingredientes, hacía cosas riquísimas. El plato que más me gustaba era arroz con ajo y perejil, muy simple pero exquisito, un manjar. Mi madre también cocinaba cosas exquisitas: arroz con frijoles y nabos -una comida típica valenciana- y otro que me fascinaba era el

pollo con avellanas, piñones, crema de leche, ajo y huevos. ¡Una delicia! Además, nos hacía a mi padre y a mí tortilla de papas porque nos encantaba. Ella siempre decía que lo había enamorado a mi padre con la cocina. De hecho, publicó un libro llamado *Recetas de amor* (2006) en el que mezcló platos con anécdotas conyugales y otras historias de amor de todo tipo.

VA: ¿Cómo era la hora de comer con dos padres actores?

PCC: Los desayunos eran rápidos, sólo tomaba café con leche y me iba al colegio, donde almorzaba comida normal, nada fuera de lo común. Mis cenas sí eran muy solitarias porque la mayoría de las veces mis padres estaban trabajando. Encima, tenía una cocinera que me hacía siempre bife con ensalada porque como de chico tenía tendencia a engordar, me obligaban a hacer dieta. ¡Deliraba con comer papas fritas con huevos fritos! Y hasta hoy que no me lo permito.

VA: ¿Por qué?

PCC: No sé, es algo que no me concedo...

VA: Pero debe haber recuerdos que tengan que ver con el disfrute de la comida.

PCC: Sí, claro. Muchas temporadas de verano nos íbamos a Mar del Plata y antes de salir siempre la llamábamos por teléfono a nuestra cocinera, Pina, una divina que nos esperaba con milanesas y con tortillas de papa bien altas (como le gustaba a mi padre), y además me cocinaba especialmente mi plato preferido: arroz con atún y salsa golf. Pina después se casó, pero todos los veranos, durante muchos años, nos esperó en su casa junto a su familia para compartir esa comida riquísima y que con tanto amor preparaba. Era un momento muy especial que yo disfruté muchísimo.

> “Mi padre comía como un rey e intentó, vanamente, que sea más educado. La verdad es que no tengo ni idea de cómo usar los cubiertos. Pero disfruto mucho de la buena cocina.”

VA: Son las 15, ¿siempre almorzás tarde?

PCC: Sí, y por lo general como muy liviano (a excepción de hoy) porque mis desayunos son abundantes y como dicen que es la comida más importante del día, yo hago caso. Suelo comer ensalada de frutas varias (menos banana, que a la mañana me cae muy pesada), té con leche, dos tostadas con queso crema y dulce de frutillas, dos huevos pasados por agua, *mozzarella* de búfala, jamón cocido y jugo de naranja.

VA: ¿Qué significa la comida en tu vida ? ¿Te gusta cocinar?

PCC: Me gusta poder disfrutar de una rica y simple comida con mis amigos más íntimos, mi tía Carmen, hermana de mi madre, y mi pareja. Me agrada mucho cocinar, pero sólo cuando tengo muchas ganas, para que sea un verdadero placer y disfrutarlo al máximo. Lo que más me gusta preparar, y me sale muy bien, es el arroz con pollo a la cerveza y clavo de olor.

VA: ¿Y qué bebidas te gusta tomar?

PCC: La Coca Cola Light con rodajas de naranja es mi favorita. Cosa rara, ¿no? Los vinos blancos no me gustan. Por las noches, en general, ceno con *champagne* Barón B o con vino tinto Terrazas Malbec. ¡Ese varietal me fascina! Ahora, te cuento que mezclo cualquier comida con la bebida. No soy de tomar el vino tinto con las carnes, como debería, lo puedo acompañar con cualquier cosa; pescado, pollo, ensalada...

MOVEMOS EL MUNDO

0810-2222-DHL (345) **www.dhl.com.ar**

Deutsche Post World Net
MAIL EXPRESS LOGISTICS FINANCE

DHL EXPRESS

PLATO PRINCIPAL

paleta de cordero confitado y especiado con guarnición de cous cous, legumbres al comino, compota de cebollas y zucchinis braseados.

VA: ¿Cómo es el universo Pepe?

PCC: La exageración es uno de mis distintivos. Necesito comerme los objetos que me gustan visualmente y por eso, todo lo que tengo, lo tengo en demasia. Mi casa de Pilar, con un montón de habitaciones, el bosque que la rodea lleno de plantas y árboles que yo mismo planté y que me encanta cuidar, cardúmenes que pasean por mis lagos y peceras (el especialista dijo que hay demasiados, pero no pude evitarlo y coloqué diez veces más de lo aconsejable), incontables esculturas, lámparas y cuadros colgados hasta en el techo. También amo la pintura. Tengo, además, una colección de más de 500 perfumes y otro tanto, más o menos, de collares y anillos (la mayoría de ellos, la heredé de mi madre) y relojes (siempre uso dos, uno en cada muñeca). También disfruto de mis cinco perros que son parte de la familia, aunque confieso que con Júnior, mi pastor alemán, tengo una relación muy especial y me acompaña a todos lados. Igual, ahora estoy en un momento de bastante despojo de las cosas... Por ejemplo, antes usaba muchos collares y ahora no me pongo más porque me siento pesado con ellos, gordo... Pero ¿sabés qué voy a hacer con todos los que tengo? Los voy a colgar de mi barco, así le dan un toque divertido. Esa fue mi última adquisición: un navío antiguo que sacaron del fondo del mar y que mandé a restaurar. Lo coloqué en el frente de mi casa con la proa apuntando a la entrada, es bellísimo.

VA: Has viajado mucho. ¿Cuál destino te impactó, gastronómicamente hablando?

PCC: ¡Y cómo me impactó! (Se ríe mucho y agita sus manos). Una vez, en México, de gira con *Drácula*, estábamos cenando en un restaurante con gente del lugar y trajeron unos picantes a la mesa, mientras esperábamos la comida principal. Les pregunté a los mexicanos que nos acompañaban si eran muy fuertes o si realmente se podían comer, y me dijeron: "¡Come tranquilo, Pepe, son muy livianos!". Parecían tan honestos, que los comí. ¡Casi me muero! De casualidad, no llegaron a internarme. Los quería matar. Estuve una semana a pura dieta, líquido y con unos dolores de panza terribles. Ahora me río, pero en ese momento me dio mucha bronca porque no era necesario tener que pasar por algo tan horrible.

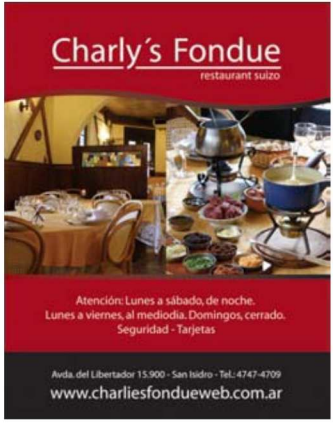
De genes y giras artísticas

Pepe Cibrián Campoy nació en La Habana, Cuba, el 13 de mayo de 1948, durante una gira de la compañía de teatro de sus padres, José Cibrián y Ana María Campoy. "En esa época, tenía que recorrer con mi compañía el interior de Cuba en ómnibus, Ana se quedó en La Habana por su embarazo. No teníamos plata ni para la clínica. Yo me enteré por un telegrama y todos los actores brindaron conmigo para que Pepito siguiera la tradición", contó su padre en una de sus tantas entrevistas. ¿Casualidades o causalidades de la vida?

Tanto sus tatarabuelos como bisabuelos de ambas ramas de la familia fueron "cómicos de la legua"; llamados así porque en cada legua había un poblado y ellos montaban su espectáculo en los famosos tinglados. A su vez, todos sus abuelos tuvieron compañías teatrales itinerantes que recorrieron el mundo con sus espectáculos. Así, su madre también nació durante una gira, el 26 de julio de 1925 en Bogotá, Colombia, y su padre José, durante otra, el 25 de febrero de 1916 en Buenos Aires. "Pepito", tal como se lo conoce desde pequeño, cuenta en su trayectoria con 35 obras en cartel, de las cuales 27 son musicales, su género favorito. Entre sus éxitos más renombrados, figura *Drácula* y el *Fantasma de Canterville*, sólo por mencionar algunos de los más importantes.

movistar

radio taxi alo
Las 24 hs.
Los 365 días
del año
VIAJES PACTADOS
MENSAJERÍA PUERTA A PUERTA
TRASLADOS ESCOLARES
CHOFERES Y MÓVILES IDENTIFICADOS
VIAJE MÍNIMO, SIN ADICIONAL EN CAP. Y PROV.
Nextel - 556*4430
4855-0455 4857-1111
viaje alo seguro


Charly´s Fondue
restaurant suizo
Atención: Lunes a sábado, de noche.
Lunes a viernes, al mediodía. Domingos, cerrado.
Seguridad - Tarjetas
Avda. del Libertador 15.900 - San Isidro - Tel.: 4747-4709
www.charliesfondueweb.com.ar

VA: ¿Cuándo te diste cuenta de tu vocación?

PCC: Siempre. Toda mi vida sentí que estaba muy ligado a ese mundo. De hecho, cuando era chico vi un musical que me marcó profundamente. Se trataba de *Mi bella dama* (1961), en el que actuaba mi padre con la actriz mexicana Rosita Quintana como protagonista y estaban, además, Dringue Farías, Duilio Marzio y Beatriz Bonet en el teatro El Nacional.

VA: ¿Por qué elegiste el género musical?

PCC: Precisamente, para diferenciarme de mis padres. El género musical es muy vital. La música genera pasiones eróticas muy fuertes porque se introduce por conductos genitales. Entra por instinto, por senderos animales y emocionales que invaden totalmente al ser humano. Es una gran tormenta de sensaciones, algo mágico que el texto por sí sólo no produce porque ingresa por vías más intelectuales. Es alucinante ver a la gente cuando ovaciona a sus ídolos de rock o a Drácula. Aplauden, gritan, se conmueven hasta lo más profundo de su esencia. Asimismo, cuando uno hace lo que le gusta, lo que le apasiona, hay algo lúdico. A su vez, el juego se relaciona con lo creativo, lo creativo con lo erótico y, entonces, cuando todos logramos coincidir en ese mundo, es maravilloso, no hay palabras.

VA: Tu primer musical fue *Universexus*, en 1971. ¿Cómo fue esa experiencia?

PCC: Sí, en el Teatro Municipal Sarmiento. ¡Fue un fracaso espantoso! En realidad, no me fue mal, porque como bien me dijo en esa oportunidad Carlos A. Petit: "Pepe, vos no fracasaste, porque para hacerlo, primero hay que tener éxito y vos todavía no lo tuviste". Estuvo muy bien, porque de esa manera lo seguí intentando hasta que logré un cierto reconocimiento profesional con *Aquí no podemos hacerlo* (1978). Perseveré luego con muchos espectáculos más y me fue bastante bien, pero Tito Lectoure me permitió dar el gran salto, con *Drácula*, en 1991. Siempre le voy a estar agradecido a por su confianza, por ofrecernos un espacio tan masivo y trascendente, como el Luna Park, para hacerla.

VA: ¿Cómo lo convenciste?

PCC: Y... soy un gran seductor (risas). Yo sabía que él estaba en la búsqueda de producir obras, se me ocurrió llamarlo y me concedió una entrevista pensando que yo era mi padre. ¡Ay! Pensé, ¿y ahora qué le ofrezco? No tenía la menor idea, pensé y pensé, y me surgió *Drácula*. Al otro día, me recibió, y como era muy educado no dijo nada respecto de la confusión con mi padre. Me fui así nomás, sin tener una palabra escrita. Empecé a hablarle de mi versión, y entonces, dijo: "Te parece Drácula en este momento del país, con la malaria que hay... la gente necesita otra cosa, algo que la distraiga". A lo que respondí "Pero éste es un Drácula muy romántico que se enamora profundamente", y le conté una historia rara, hasta se la canté, creo. Mi intención era que la produjera en algún teatro pequeño, pero en la segunda reunión me ofreció hacerla en el Luna Park. No podía creerlo. Y mirá lo que fue.

VA: ¿Lo considerás tu mayor éxito?

PCC: Sin duda, fue el gran éxito masivo de la dupla Cibrián-Mahler, si bien empezamos a trabajar juntos en 1983. Cuando la estrenamos, la vieron más de dos millones de personas y hace diecisiete años que está en gira permanente. *Drácula* es como haber ganado el Premio Nobel. No todo el mundo tiene ese privilegio y que esté en nuestra historia es fantástico. Lo que no quiere decir que haya sido nuestra mejor obra. No sé cuál es mejor o peor, pero sí sé que luego hicimos espectáculos más sólidos, como el *Fantasma de Canterville*.

VA: ¿Cuál es tu opinión sobre las nuevas generaciones que están haciendo musicales?

PCC: No hay. No sé por qué, y es lamentable. Existe un gran prejuicio de que es algo muy caro de hacer, y no es así. Sólo se necesita talento, una vela, una guitarra... pero no lo hacen y me sorprende muchísimo. Y cuando lo han hecho, han fracasado porque fueron muy pretenciosos. Yo he pasado veinte años haciendo musicales en

> "La exageración es uno de mis distintivos. Necesito comerme los objetos que me gustan visualmente y por eso, todo lo que tengo, lo tengo en demasía. Tengo incontables esculturas, lámparas y cuadros hasta en el techo."

sótanos, feliz de la vida. No empecé en la calle Corrientes. Hay que arrancar poco a poco, saber del *métier*, empaparse bien de todas las disciplinas que componen un musical. Y eso no es tan fácil.

POSTRE

Tarta tibia de chocolate.

VA: ¿Qué relación tenías con tus padres?

PCC: Mantuve un vínculo muy fuerte y muy bueno con ambos. Ahora, me deprimo muy a menudo porque los extraño horrores. Eran muy sabios y tan sensibles como inteligentes. Mamá tenía un sentido del humor exquisito y satírico que le permitía burlarse de las cosas más terribles. Un hermoso ser en todo sentido, además de una artista nata y de grandes inquietudes hasta el final. Por suerte, ganó mucho dinero y se dio todos los gustos. Mi padre fue, sin duda, un íntegro hombre del espectáculo: actor de cine, teatro y televisión, director y productor teatral. Me enseñó a ser libre y a que todas las elecciones merecen ser respetadas. Que un hombre no se define por ser vegetariano o por cómo se viste, sino por su acción cotidiana permanente.

VA: ¿Cumpliste todos tus sueños o todavía te quedó alguno en el tintero?

PCC: Fui cumpliendo los sueños que tuve en las diferentes etapas de mi vida, pero ahora lo que me cuesta mucho es poder gozar de todo lo hecho. No tengo mucho permiso de disfrute. Hay un mandato muy fuerte familiar de que hay que trabajar muy duro y generar cosas todo el tiempo porque la lucha del actor es muy grande. A mí me ha ido hasta económicamente bien, de una manera no muy común en esta profesión, pero, sin embargo, siempre tengo esa sensación de que si no sigo laburando, me voy a quedar pobre. Es un temor muy presente. Por otro lado, creo que el único sueño que no cumplí en mi vida fue el de tener un hijo. Lo intenté, pero no se dio. Me hubiese encantado. Cuando estuve casado con Ana María Cores, una divina mujer a la que quiero muchísimo, yo deseaba tener uno, pero ella no quiso porque éramos muy jóvenes. Luego, nos separamos. Unos cuantos años más tarde, intenté adoptar, pero fue imposible. Al principio, las autoridades que manejan esos temas parecían muy amables. "Pepe, qué gusto tenerlo acá", decían. Me mandaron asistentes sociales, todo parecía encaminado y no sé qué pasó. Supongo que hubo ciertos prejuicios y no lo intenté más.

VA: Y en el amor, ¿cómo te ha ido?

PCC: Cuando tuve la verdadera capacidad de amar, me fue bien. Porque no es lo mismo querer que amar. Aprendí a pensar más en lo que necesitaba el otro y no en lo que yo tenía ganas de darle. Amar es desear que el otro sea feliz, más allá de uno mismo, más allá de que se vaya. Asimilar esto ha sido algo mágico y maravilloso porque ya llevo ocho años con mi actual pareja, Santiago, una bellísima persona, un gran compañero.

AGRADECIMIENTOS
La Bourgogne. Ayacucho 2027. Tel.: 4808-2100/4805-3857.
Alvear Palace Hotel

TERMÓMETRO GOURMET

Referencias

- **Paladar negro.** Ha probado hasta los míticos ortolán francés y seso de mono vivo.
- **Gourmand.** Es sólo cuestión de tiempo y de aumentar los viajes exploratorios.
- **Amateur con grandes posibilidades.** La actitud es la correcta. A veces, no entiende lo que come. Debe leer más.
- **Falta un golpe de horno.** Apegado a los mismos sabores de siempre. No distingue el buen punto del pescado.
- **No sale del pancho con coca.** No hay esperanzas. Se vanagloria de sus limitadas preferencias.

Calificación de entrevistados anteriores

Pepe Cibrián Campoy
Resultado: **Amateur con grandes posibilidades**
Abierto a probar sabores nuevos, es un gran comensal que está dispuesto a aprender. Su actitud de bon vivant, lo llevará por el buen camino.

Maitena
Resultado: paladar negro

Joan M. Serrat
Resultado: paladar azul

Juan Sasturain
Resultado: amateur con posibilidades

Jaime Roos
Resultado: gourmand

Maximiliano Guerra
Resultado: gourmand

Ruben Rada
Resultado: amateur con posibilidades

Lino Patalano
Resultado: amateur con posibilidades

Cristina Banegas
Resultado: paladar negro

Fernando Peña
Resultado: gourmand

Carménère
cepa insignia de Chile

Al borde de la extinción en el siglo XIX, debido a una plaga de filoxera que atacó los viñedos de Burdeos, esta uva llegó a Chile mezclada con otras. Confundida durante casi un siglo con Merlot, recobró su identidad hace apenas catorce años. Hoy, es la cepa diferenciadora de ese país y brilla alcanzando los puntajes más altos en la historia del vino trasandino.

Por Laura Litvin (enviada especial a Chile) – Fotos de Constanza Niscovolos

Chile, sabemos, es un país largo y angosto, influenciado directamente por el océano Pacífico, la cordillera de los Andes, los fiordos del extremo sur y el desierto de Atacama –con uno de los climas más áridos del mundo, por el Norte–. Así, estas tierras poseen un clima privilegiado para la agricultura y, particularmente, para el cultivo de la vid.

Por supuesto, la industria vitivinícola chilena se ha desarrollado con gran destreza y el país se ha posicionado en el mundo como uno de los mejores productores de vinos de América Latina. Ésa es historia conocida. Pero desde hace catorce años, un descubrimiento que no estaba en los planes de nadie obligó a los productores a dar un giro de timón. Un cambio de rumbo mucho más que interesante.

Una primera visita del ampelógrafo francés Claude Valat, en 1991, y finalmente el veredicto de su colega Jean Michel Boursiquot, en 1994, determinaron la existencia de una cepa que se creía muerta, extinguida. Se trataba del Carménère, una uva de maduración tardía que ofrece vinos intensos en color, aromas a frutas rojas, tierra húmeda y especias, originaria de Burdeos, Francia, y que hasta entonces se consideraba desaparecida a causa de una devastadora plaga de filoxera que atacó los viñedos franceses alrededor de 1860.

A Chile, el Carménère llegó de la mano de visionarios emprendedores. Convencidos del gran potencial de este país para el desarrollo de la viticultura, viajaron a Burdeos en busca de las mejores cepas tintas. Trajeron diversas variedades, incluyendo, claro, Carménère. Llegaron mezcladas, para luego ser plantadas al más puro estilo bordelés, emulando el concepto de Château francés, es decir, diferentes cepas en un mismo viñedo. Como sucedió con muchos inmigrantes europeos, el Carménère arribó a estas lejanas tierras de América del Sur, y fue recibido por un clima soleado y suelos fértiles. Así se iniciaba su largo camino de resurrección.

Pero, hasta 1994, se la había confundido con Merlot y así se comercializó hasta hace apenas tres lustros. Y pese a que se lo hermana con el Merlot, el Carménère pertenece a la familia de los Cabernet. Uno de los indicadores del parentesco entre estas cepas, es que en Francia el Carménère también recibía el nombre de Grande Vidure, en tanto que el Cabernet se conocía como Petit Vidure, dando cuenta de la diferencia en tamaño de sus respectivas bayas.

En Chile, el Carménère fue plantado principalmente en los soleados valles de Rapel y Maule, al Sur. Sus vides necesitaban de un cuidado especial y había que esperar su tardía madurez con el fin de evitar notas verdes y vegetales. Y así, los vinos chilenos de esta cepa se hicieron conocidos en todo el mundo como Merlot.

En los años ochenta, los mercados internacionales demandaron vinos de marcado carácter varietal, entonces Chile trabajó intensamente en la clasificación de cada variedad y en la identificación de los

suelos más aptos que permitieran maximizar el potencial de cada una de ellas.

Hoy, luego de un trabajo intenso de las bodegas más importantes del país trasandino, el Carménère disfruta de un merecido lugar de prestigio. Pero no sólo eso. Durante muchos años, el Cabernet Sauvignon chileno ha sido la cepa emblemática del país. La pregunta de muchos es si el Carménère puede convertirse en el cepaje diferenciador y alcanzar los impresionantes logros de otras variedades en la historia de la viticultura chilena. Y la respuesta tiene amplios márgenes de ser positiva. Sobre todo, si se hace foco en los puntajes y premios que las revistas especializadas del mundo le han otorgado a distintos vinos elaborados con Carménère chileno en los últimos años.

El **Carménère** encontró en el **Valle de Cachapoal** el lugar **perfecto** para desarrollarse: **sol**, **brisas marinas**, y **suelos francos**, con proporciones similares de **arena**, **arcilla** y **limo**.

Esta uva madura pausadamente bajo el sol, desde la primavera hasta el otoño. Entonces, su color rojo intenso es un espectáculo único.

LAS RAÍCES DEL CARMÉNÈRE

La historia del Carménère tiene sus raíces en Francia, el país de mayor reconocimiento y desarrollo de la industria del vino.
Desde siempre, los grandes vinos del Médoc se han definido por su carácter de ensamblaje, como se conoce el arte de mezclar diferentes variedades. Las cepas que se incorporan en estas mezclas son cultivadas en un mismo viñedo, bajo el concepto de Château, donde la selección y proporción de las variedades plantadas es lo que da origen a vinos únicos e irrepetibles.
En los viñedos bordeleses del siglo XIX, el Carménère convivía con otras cepas locales, como Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. En 1860, un súbito y devastador ataque de filoxera destruyó los viñedos franceses ante la mirada impotente de los bodegueros. Burdeos debía comenzar de cero. Y, por supuesto, tenía que recuperarse rápido. El proceso de replantación se inició tomando muchas precauciones: se introdujeron portainjertos norteamericanos resistentes a diversas pestes y, en particular, a la filoxera. Como todas las otras cepas, el Carménère tuvo que adaptarse no sólo a estas nuevas condiciones, sino a un manejo vitivinícola mucho más exigente y controlado que tenía como misión resucitar una industria abatida. Pero no logró un buen desempeño. No se aclimató bien a las frías primaveras que afectaban a los racimos recién formados, mermando considerablemente la producción. Además, como el Carménère es una cepa de cosecha tardía, las tempranas lluvias otoñales encontraban a la fruta todavía en las parras, afectando su calidad. De modo que al momento de escoger qué variedad cultivar y desarrollar para recuperarse, los viticultores bordeleses ignoraron al Carménère. Así, esta cepa fue destinada al olvido. Hasta que fue redescubierta en Chile.

Isabel Guilisasti Gana, gerente de Marketing de Concha y Toro

La revista *elgourmet.com*, único medio argentino, fue invitado especialmente por la bodega Concha y Toro a vivir la experiencia de la vendimia del Carménère, y claro, a apreciar sus cualidades. La empresa, ubicada entre las diez primeras compañías globales de vino y con presencia en 125 países, ha apostado a esta cepa con gran convicción.

Isabel Guilisasti Gana, gerente de Marketing de vinos de origen de Concha y Toro, es quien explica la importancia del Carménère para la industria vitivinícola chilena actual: *"Los países del Nuevo Mundo, como lo tuvieron que hacer en su momento los del Viejo Continente, tuvimos que buscar una variedad que nos identificara. Ésta debía tener tres características muy importantes: ser distintiva, con carácter propio; placentera al paladar y, por último, que fuera consistente en el tiempo. Dentro de esas características, en Chile, durante muchos años, consideramos a nuestro Cabernet Sauvignon como la variedad emblemática. Es una uva extraordinaria y ha sido, sin dudas, la más plantada en todo el territorio chileno, no sólo en nuestra bodega. Para tener una idea más concreta, hay en la actualidad 88.000 ha de cepas tintas y 28.000 ha de cepas blancas, aproximadamente. De esas 88.000, 40.000 son de Cabernet*

INVIERNO MÁS CÁLIDO EN MENDOZA.

EN TODOS TUS SENTIDOS.

GOBIERNO DE MENDOZA

SECRETARÍA DE TURISMO GOBIERNO DE MENDOZA

Mendoza ARGENTINA

una mujer. El Carmín de Peumo 2007 se parece a Sofía Loren: por su clase, sus curvas... el atractivo de una mujer fantástica. Terrunyo, otra de nuestras líneas ultra-Premium, es Ornella Mutti. Me llena la idea de pensarlo como una mujer porque se trata de un vino sensual. Es delicado en nariz, tiene todo por descubrir, está madurando".

Concha y Toro tiene en total 357 ha de Carménère, de las cuales 213 ha pertenecen a Fundo Peumo, uno de los viñedos más antiguos de la bodega. Viajar hasta allí (80 km al sur de la ciudad de Santiago de Chile, en pleno valle central del país) es recorrer un camino sinuoso, bordeado por liquidámbares, higueras silvestres y rica vegetación. Pero la sensación que se tiene al observar el viñedo desde lo alto de la montaña, en plena finalización del otoño, es similar a presenciar la puesta del sol. Rojos, amarillos, ocres, verdes. Una explosión de color que sólo permite el silencio.

Allí, los periodistas invitados de cada país de América Latina tuvimos una cálida bienvenida y la posibilidad de probar todas las líneas

"El **sol** baña el **valle central** de **Chile** durante **280 días** al **año**. Eso es **ideal** para el **Carménère**, una **variedad vigorosa** que necesita **explayarse**, como un **artista**. **Clima**, **suelo**, **cepa**, **experiencia**. Todo en su **justa medida**. Ése es el **secreto** de estos **vinos**, que ya son **iconos** de mi **país**", dice el enólogo **Ignacio Recabarren**.

Sauvignon, nuestra cepa país. De Carménère, existen 7.000 ha en Chile. El resto, son plantaciones de Merlot, Syrah, etc. Aquí se demuestra la fuerza del Cabernet en nuestro país. Entonces, hoy nos preguntamos qué lugar ocupa el Carménère dentro de este mapa vitivinícola. Y luego de ver los logros que ha obtenido, consideramos que sí es una cepa diferenciadora. Es decir, sólo se cultiva en Chile. Hay otras naciones, como Italia y Francia, que recién están empezando, pero no existen otros Carménère con quien comparar los nuestros. Y su historia en el escenario de los vinos mundiales recién comienza. Por eso es mucha la responsabilidad que asumimos quienes estamos en esto, porque hemos introducido una variedad nueva y lo que se diga de ella será también la imagen de Chile y de nuestros vinos. Esto excede a Concha y Toro, sino que es un compromiso con el país, con nuestra gente". Sabe de lo que habla, su vino Carmín de Peumo, cosecha 2003 (la primera edición de esta línea de alta gama), logró 97 puntos otorgados por el prestigioso Robert Parker Jr. en la revista *The Wine Advocate* apenas pisó las góndolas, por mencionar un galardón. No sólo eso, es el puntaje más alto otorgado a un vino chileno en la historia de la industria vinícola de ese país.

Ahora bien, ¿cuáles son las características que hacen que los especialistas más importantes del mundo estén enfocando su mirada en esta cepa? El que responde es Ignacio Recabarren, enólogo y creador de los Carménère de Concha y Toro, pero que carga sobre sus espaldas un largo camino de éxitos en el mundo de los vinos en todo el planeta. Dice: *"La gran maravilla de esta variedad es que es seductora. Expresa su lugar de origen, tiene un carácter de* terroir *impresionante. Resulta diferenciadora, con aromas muy intensos, es un golpe a la nariz. Tiene un color profundo, taninos suaves, redondos, es sumamente atractiva. A mí, esta cepa me evoca a*

La bodega de Fundo Peumo, uno de los viñedos más antiguos de Concha y Toro utilizaba barricas de madera raulí. Hoy son sólo decorativas y resguardan la memoria del lugar. Se reemplazaron por acero inoxidable.

de Carménère de la compañía. A cargo de Ignacio Recabarren, participamos de una cata vertical de Terrunyo Carménère, el primer ultra-Premium de Concha y Toro. Degustamos las ediciones 1998, 2003 y 2005, en las que apreciamos la fuerza del vino y cómo sigue evolucionando en botella a lo largo de los años. El 2003 resultó es más seductor. El 2005, producto de un año más frío, llevó un pequeño porcentaje de Petit Verdot y un 10 % de Cabernet Sauvignon. Recabarren define: *"El 1998 es un vino más clásico que va a durar mucho tiempo. El 2003 fue emocional; el 2005, más racional, más intelectual. Todos, para mí, son excelentes y además, son muy interesantes para maridar con distintos platos".*

Por fin llegó la hora de probar a la estrella del evento, el súper premiado Carmín de Peumo. *"Señores, ustedes serán los primeros en el mundo que tomen la cosecha 2007, directo de la barrica".* Las palabras del enólogo sonaron tentadoras. Y así, cuando ese líquido rojo intenso llegó a la copa, la sala se llenó de silencio. *"El color de este Carménère es muy intenso, producto del buen clima de 2007. Quiero contarles que Carmín de Peumo surge dentro de esta compañía como tributo a un lugar, a una tradición, hubo como una energía muy positiva detrás de él. Por otro lado, cuando decidimos el nombre, no dudamos de que era Peumo y después apareció el concepto del carmín. Resulta que en el sur del país se desarrolla un bicho –la cochinilla– que produce un pigmento que se llama 'carmín'. Eso se comercializaba en la época de la colonia en Europa, y era una especia finísima porque se utilizaba para la cosmética. Es un producto muy propio de nuestra historia. Así, asociamos las palabras 'carmín', 'Carménère', el rojo, el pigmento, y de ahí nace el Carmín de Peumo. Hay mucha poesía, mucho sentimiento. Es un vino completamente emocional, difícil de describir con palabras"*, resume Ignacio, dando paso a la degustación. Y entonces, ya en la boca, las palabras no alcanzan: se trata de un vino de taninos suaves, de gran color rojo, profundo, generoso. Intenso en fruta. Una maravilla que en Chile se comercializa a US$ 130 y que su edición 2003 no sólo ganó en 2007 los 97 puntos de *The Wine Advocate*; sino que logró 92 puntos de *Wine Spectator* y 95 puntos en *Wine & Spirits* en su selección de los 100 mejores vinos de 2006. Y ese camino de éxito apenas empieza.

El Carménère estrella

Carmín de Peumo, el carménère ícono de Concha y Toro, no sólo es orgullo de la bodega. Sus logros lo han convertido en el vino mejor calificado en la historia de la vitivinicultura chilena. La cosecha 2003 recibió 97 puntos de la revista *The Wine Advocate*, del prestigioso Robert Parker Jr. *Wine Spectator* le otorgó 92 puntos y *Wine & Spirits*, 95 puntos entre los mejores 100 vinos del años 2006. Todos esos lauros, en su primera edición. La cosecha 2005 también fue un éxito y se espera con ansiedad la añada del 2007, que todavía evoluciona en barrica. Un logro de la compañía y de su enólogo, Ignacio Recabarren.

aromas del mundo

Inés Berton asegura que las especias son sus ingredientes preferidos a la hora de hacer un *blend*. La experta en té revela tres de sus creaciones deliciosas y su marido, el chef Rodrigo Toso, las acompaña con dulces exquisitos.

por Inés Berton– Fotos de Eduardo Torres – Producción de Liliana Cameroni

trufas de chocolate y Sweet Chai

INGREDIENTES

100 g de manteca en trozos
20 g de té Sweet Chai de Tealosophy
200 g de chocolate amargo picado
3 cdas de azúcar impalpable
3 yemas de huevo
200 g de crema de leche batida
10 g de semillas de cardamomo molido

PROCEDIMIENTO

Derrita la manteca en una cacerolita a fuego mínimo. Cuando esté fundida, agregue las hebras de té y siga calentando durante 5 minutos. Retire del fuego y escurra, recuperando la manteca perfumada y desechando las hebras. Funda el chocolate a baño María con el azúcar y la manteca perfumada con té. Cuando esté tibio, agregue las yemas y la crema de leche; mezcle bien. Deje enfriar a temperatura ambiente y lleve a la heladera hasta que endurezca. Con una cuchara de café, tome porciones y realice bolitas de 3 cm de diámetro, aproximadamente. Espolvoree con las semillas de cardamomo bien molidas en mortero. No guarde en heladera. Conserve en lugar fresco.

(Para 4)

SWEET CHAI

"Las especias de Birmania, la vainilla de Madagascar y el cacao de Venezuela, hacen que este *blend* sea único. El Chai lleva siempre cinco especias: pimienta negra, canela, cardamomo, clavo y jengibre, pero varía según las distintas regiones de la India. Entre las especias que se le agregan, se encuentran nuez moscada, regaliz, hinojo, anís estrellado, chauchas de vainilla y azafrán, entre otras. Este *blend* lo armé a partir de vainas de cardamomo verde, cacao, especias y hebras de té negro del noroeste de India. Es perfecto para tomar a 90° C e infusionar tres minutos. Una unión de Oriente y Occidente".

arroz con leche y especias de Indian Market

G G G

INGREDIENTES

250 g de arroz Doble Carolina
500 ml de agua
1 1/2 l de leche
30 g de té Indian Market de Tealosophy
100 g de azúcar
1 rama de canela
1 cdta de cardamomo en polvo
1 cdta de clavo en polvo
1 cdta de jengibre en polvo
1 cdta de canela en polvo
• *Zest* de 1/2 limón

Varios
• Ramas de canela para decorar

PROCEDIMIENTO

Cocine el arroz en 500 ml de agua hirviendo durante 10 minutos. Apague el fuego. Aparte, caliente la leche en una cacerola a fuego bajo. Incorpore las hebras de té antes de que hierva. Deje infusionar durante 5 minutos. Cuele y deseche las hebras. Agregue el azúcar a la leche y revuelva sobre el fuego hasta que se disuelva. Cuando empiece a hervir, agregue el arroz escurrido, la canela en rama partida en dos o tres, el cardamomo, el clavo de olor, el jengibre y el *zest* de limón. Deje hervir suavemente durante 15 minutos y luego sirva en una fuente plana. Espolvoree con la canela molida. Deje enfriar para servir. Debe quedar espeso. Sirva en vasitos marroquíes con ramas de canela cortas.

(Para 4)

"Llevo **años** buscando **productos honestos** para mis **tés**. Pero son las **especias**, por sus **orígenes**, su **versatilidad** y sus inigualables **aromas**, mis **favoritas** a la hora de **pensar** un *blend*"

INDIAN MARKET

"Este *blend* me permitió plasmar los aromas típicos de los mágicos mercados de especias de India. Canela, vainas de cardamomo verde, jengibre y pimienta con base de Assam. "Chai, chai, chai" es lo que uno escucha a cada paso por esas callecitas. Los tés son servidos por los *chaiwallas*, esos hombres de sonrisas maravillosas que ofrecen tazas humeantes que reconfortan los sentidos.

Las ramas de canela llegan de la isla del té, en Sri Lanka; el cardamomo es oriundo de las selvas tropicales de India Meridional, igual que el jengibre, y la pimienta se produce en Bengal. Estos *blends* especiados son ideales para acompañar con un chorrito de leche. Resultan energizantes y cada sorbo nos transporta a esos paisajes de ensueño".

SWEET TIBET

"Este *blend* lleva vainilla de Madagascar, cacao de Venezuela y naranjitas tostadas. Sobre una base de Ceylon (una cosecha proveniente del distrito de Balangoda, en Sri Lanka).

El perfume de la vainilla y su sabor son únicos. Madagascar es el principal exportador del mundo, sus chauchas son de primera calidad, 100% natural. A esto, sumé uno de los mejores cacaos del mundo (*Theobroma cacao*), que es venezolano. Las condiciones climáticas y geográficas hacen de Venezuela un lugar ideal para su producción. La base de té negro (*Camelia sinesis*) proviene de la isla del té, en Sri Lanka, de la que sólo utilizo las dos hojas más nobles de cada planta. Hay que tener en cuenta que para producir medio kilo de esta variedad, se necesitan aproximadamente 2.700 hojas que se cosechan a mano. Estas hebras son la base perfecta para este *blend* de tarde de lluvia".

AGRADECIMIENTOS

Thealosophy. Av. Alvear 1883 - Galería Promenade (L 37). Tel.: 4808 0483. www.tealosophy.com

Desdeasia. Malabia 1760 - Palermo Próximamente mudanza, Malabia 1359 Tel.: 4832-4649. www.desdeasia.com.ar

Reina Batata. Gurruchaga 1785 Tel.:4831-7572. www.reinabatata.com.ar

budín de naranjas y Sweet Tibet

G G

INGREDIENTES

25 g de té Sweet Tibet de Tealosophy
1/2 taza de agua caliente
200 g de manteca
200 g de azúcar
4 huevos medianos
300 g de harina
2 cdtas de polvo de hornear
1/2 cdta de esencia de vainilla
1 1/2 taza de naranjas abrillantadas picadas

PROCEDIMIENTO

Remoje las hebras de té en agua caliente durante 1 minuto. Escurra, reserve las hebras y el líquido por separado. Bata la manteca con el azúcar hasta lograr una crema e incorpore las hebras remojadas. Agregue los huevos uno por uno, con batido fuerte, hasta que todos se incorporen totalmente. Mezcle aparte la harina y el polvo de hornear, y tamice sobre la preparación anterior, revolviendo suavemente. A continuación, coloque la esencia de vainilla, el líquido de la infusión de las hebras de té y las naranjas picadas. Mezcle y coloque en un molde alargado (10 cm x 30 cm), enmantecado y enharinado. Hornee a temperatura medio-baja durante 1 hora y 15 minutos. Desmolde una vez tibio. Deje enfriar sobre rejilla para luego cortar en rodajas.
(Para 8)

Venecia
viaje de ensueño

La ciudad de los canales es encantadora e invita a perderse por sus estrechas callejuelas con los cinco sentidos bien alerta. Los colores de las máscaras, el murmullo de los mercados y los sabores típicos se van enlazando en un paseo a pie que se disfruta sin prisa, pero sin pausa.

texto y fotos de Laura Villamayor

Las góndolas y *vaporettos* en el Gran Canal, la postal clásica de la ciudad. Inevitable tomar algo en el mítico café Florián, en el marco de la Piazza San Marcos. En el *Mercato del Pesce al Minuto*, los venecianos compran la pesca del día y productos frescos.

Venecia es un sueño que se vive despierto. Es la fantasía de las góndolas y las máscaras multicolores que se han vuelto leyenda. Es cada palabra de los grandes escritores que han dejado testimonio de su paso por ella. Es la "ciudad-nenúfar" que aún resiste –a pesar de hundirse cada siglo unos centímetros– y se mantiene a flote para regalar su singular belleza, escondida entre canales, dispersa por los callejones que forman un gran palacio sin techo. ¿Cómo recorrerla, entonces, para captar su esencia? Hay que dejarse seducir. Perderse. Y así, mágicamente, el paseo enhebrará detalles y rincones al ritmo de nuestros pasos, animándonos, incluso, a eludir algunos recorridos turísticos para asomarnos a la vida cotidiana de los venecianos.

Sin autos, motos ni bicicletas, la voz ronca del *vaporetto* –el barco colectivo que conecta las 118 islas que forman Venecia– y las sirenas de los barcos marcan el pulso de la ciudad acuática. Basta alejarse veinte pasos de la estación ferroviaria de Santa Lucía para sumergirse en la ebullición del muelle y avistar las primeras góndolas amarradas que se mecen con las olas provocadas por el incansable ir y venir de las lanchas.

EL RECORRIDO CONDUCE A LA ÈRBEIA (MERCADO DE FRUTAS Y VERDURAS), MONTADO AL AIRE LIBRE SOBRE EL CAMPO DELLA PESCHERIA, DONDE LAS CESTAS REBALSAN DE COLORES: EL *RADICCHIO ROJO* DE TREVISO, LAS FRESAS LLAMADAS *FRAGOLINE*, LOS ALCAUCILES DE LA TOSCANA, LOS SOBERBIOS ESPÁRRAGOS BLANCOS Y VERDES QUE SE COSECHAN EN LAS ISLAS DE SANT'ERASMO Y VIGNOLES.

Desde las escalinatas del lugar donde los trenes encuentran su destino final, enfrentamos una gran postal: la iglesia San Simeone Piccolo, imponente al otro lado del Gran Canal, con su cúpula de bronce verde como marca imborrable de una entrada triunfal.

Unos minutos no alcanzan para reponerse y conviene, así, cruzar el puente Scalzi, que está a la izquierda, y emprender la caminata hacia la primera parada: los mercados del Rialto.

Carteles amarillos indican el camino que atraviesa los barrios de Santa Croce y San Polo, repletos de casas con nostalgia de barco y malvones que tiñen de rosa los balcones y hacen inolvidable el trayecto que desemboca en el Mercato del Pesce al Minuto. Una construcción con aires de palacio con enormes puertas abovedadas cubiertas por toldos rojos y verdes que esconde en su interior

El **famoso puente** de **Rialto** es un **hervidero** a **toda hora**. **Joyerías**, ***souvenirs***, **máscaras** y **turistas** del **mundo entero** se dan **cita** allí para **apreciar** la **vista** de la **ciudad**.

un amplio espacio repleto de puestos donde se exhibe la pesca de la víspera. Los aromas de mar dominan el lugar, pero, a medida que pasan las horas y la mercadería se desvanece, los gritos de los vendedores cobran protagonismo. Rematan, por 15 euros, un popurrí de calamares, sardinas y un pez espada.

Allí van los venecianos a comprar productos frescos desde hace siglos y el periplo diario incluye a la Erbeia (mercado de frutas y verduras), montado al aire libre sobre el cercano Campo della Pescheria, donde las cestas rebalsan de colores: el *radicchio* rojo de Treviso, las aterciopeladas fresas llamadas *fragoline*, los gigantes alcauciles morados de la Toscana, los soberbios espárragos blancos y verdes que se cosechan en las islas de Sant'Erasmo y Vignoles. Vale la pena probar una moscatel del Véneto que me ofrecen al grito de: "¡Bella uva!". Una delicia.

Es casi mediodía. Las inmediaciones del puente más famoso de la isla son un hervidero y confirman por qué el Rialto es considerado el corazón comercial de Venecia desde hace casi un milenio. Madres con niños pequeños, ancianas con listas de compras, propietarios de restaurantes, también son parte de la marea humana que atraviesa el puente, codo a codo con los turistas, aunque no se arremolinan en las tiendas callejeras que exhiben toda tipo de *souvenirs*. Esa actividad está reservada exclusivamente a los visitantes de paso, generalmente deslumbrados por la brillante minuciosidad de las máscaras de Carnaval, hasta que descubren el calendario de gondoleros. ¿Qué? Sí, un almanaque con hermosas fotografías en blanco y negro de los típicos personajes se convierte, por sólo 7 euros, en el perfecto recuerdo de Venecia.

En torno al Rialto, infinidad de *trattorias* invitan a sentarse para disfrutar la vista desde las terrazas a orillas del *Canalazzo*. Las más frecuentadas están sobre la Riva del Rin, un antiguo desembarcadero de vino donde mozos diligentes sirven el *risotto* perfecto, cremoso de parmesano o

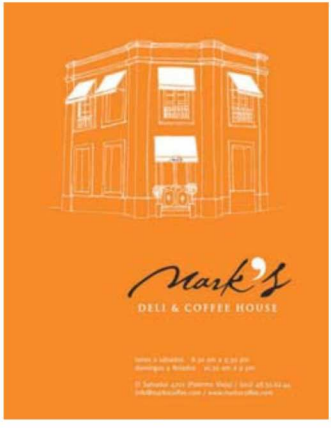
un plato de anguilas de la *laguna morta*, asadas con leña y rociadas con una suave salsa de ajo. Pero aún es temprano para el almuerzo; un aperitivo resulta, en cambio, un plan mucho más tentador.

Los amantes de la literatura preferirán, tal vez, caminar hasta el Harry's Bar para degustar la especialidad de la casa: el famoso *cocktail* Bellini –elaborado con jugo de durazno y vino blanco espumante– en la mismísima barra que lo vio nacer y donde, en incontables ocasiones, se acodó el escritor Ernest Hemingway. Un público cosmopolita y numeroso se da cita en esta esquina, y hace que parezca diminuta, atiborrada, abrumadora. Una buena alternativa es imitar a los venecianos y distenderse antes del almuerzo, bebiendo en bares menos concurridos el trago más popular del Véneto: un *spritz*, preparado con Campari (muchas veces, reemplazado por Aperol, un *bitter* más dulce y de color naranja), soda, hielo y una rodaja de limón. Se sirven en la barra de cualquier reducto por 2 ó 3 euros, aunque seguramente el mejor lugar para saborearlo sea el mítico café Florian, que presume de ser el café más viejo del mundo. Data de 1720 y su fundador, Floriano Francesconi, eligió una ubicación

La **Basílica** de **San Marcos** es el principal **templo católico** de **Venecia**. Su **imponente fachada** es una **obra maestra** con gran **influencia bizantina**.

En torno al puente de Rialto, infinidad de *trattorias* invitan a sentarse para disfrutar la vista desde las terrazas a orillas del *Canalazzo*.

privilegiada: la célebre Piazza San Marcos. Es la excusa perfecta para acercarse, finalmente, hasta el cuadrilátero de la plaza que disputan diariamente turistas y palomas. El capricho en el Florián –que aún conserva la ostentosa decoración a la que debe su fama– cuesta 17 euros, y viene acompañado por unos bocaditos de hojaldre y unas aceitunas tan inmensas como deliciosas. Parafraseando al slogan publicitario, no tiene precio sentarse a las mesas con vista a la basílica mientras la orquesta en vivo, con piano de cola incluido, amenize el momento tal como cuando lo frecuentaban escritores como Lord Byron, Marcel Proust o Charles Dickens.



ANTIGÜEDADES
La Rueda

La más variada exposición de muebles antiguos, arañas y objetos de diseño

Tenemos especial interés en adquirir
Baules Louis Vuitton al igual que mobiliario
y curiosas antigüedades de epoca

Tasaciones a domicilio sin cargo - Realizamos alquileres

Av. Rivadavia 7901, Ciudad de Buenos Aires, República Argentina
www.larueda.com / info@larueda.com / Tel. / fax: (5411) **4612-8668**
Abierto de Lunes a Sabados de 9 a 19 hs

El otro lado

Dorsoduro, uno de los seis distritos en los que se divide la ciudad, es el lugar donde los venecianos viven, trabajan, estudian y, sobre todo, se relajan. Y el mejor sitio para verlos en acción es Campo Santa Margherita, una plaza con forma de T que alberga a la iglesia homónima, un mercado de pulgas –instalado en pequeñas tiendas blancas en las que se venden revistas de cómic italianas, llamativos anteojos y cámaras de fotos antiguas– y donde, sólo por la mañana, un puñado de puestos ofrece frutas y verduras frescas. Si bien los turistas pasan por aquí, no interrumpen demasiado en la vida cotidiana del barrio y sus habitantes, por lo que vale la pena darse una vuelta.

Desde Piazza San Marco, basta cruzar el puente de madera que desemboca en L' Accademia –museo con la mayor colección de pinturas venecianas hasta el siglo XVIII–, enfilar hacia la derecha por estrechos callejones y sortear encantadores puentes que conducen hasta San Barnaba. Allí, sobre el río del mismo nombre, apostadas como multicolores escaparates flotantes, están las barcazas desbordantes de cajones con frutas y verduras que se han convertido en la postal más típica de este barrio donde, créase o no, casi no se ven góndolas. Al cruzar el Ponte dei Pugni –que debe su nombre a las encarnizadas peleas que lo tuvieron como escenario–, ya se percibe el atractivo ambiente de Santa Margherita. Los cafés al aire libre son parte esencial de la plaza que, copada por los estudiantes y profesores de la cercana universidad, desbordan de vitalidad. Ha llegado el momento de hacer un alto en el camino, relajarse y, por supuesto, almorzar. Una opción rápida y sabrosa: unas porciones de parado en Pizza al Volo, especialmente recomendables las variedades *al prosciutto* (con jamón crudo y rúcula) y *ai funghi* (con champiñones). En los bares que circundan la plaza, también puede elegirse un *tramezzino* (sándwich de variados ingredientes muy popular en toda Italia) o un *cicheti* (una especie de *bruschetta* de, por ejemplo, pulpo y *zucchini* o alcauciles con panceta). Y, luego, un *gelato* en Causin (conocido por la *zuppa inglese*, un espeso

El Florián, fundado en 1720, presume de ser el café más viejo del mundo y fue visitado por personalidades como Lord Byron, Marcel Proust o Charles Dickens, entro muchos otros.
Sobre el río San Barnaba, barcazas desbordan de frutas y verduras frescas.

Datos útiles

Cómo llegar

► Aerolíneas Argentinas, Alitalia, Air France, Iberia y Lufthansa, con tarifas desde 950 euros, más impuestos.

Dónde comer

Dorsoduro:

► **L'Accademia.** Campo della Carità 1050; abre de lunes de 8.15 a 14 y de martes a domingo, de 8.15 a 19.15. Entrada 6,5 euros.

► **Pizza al Volo.** Campo Santa Margherita 2944. Porciones entre 2 y 4 euros.

► **Il Doge.** Campo Santa Margherita 3058.

► **Causin.** Campo Santa Margherita 2996.

► **Peggy Guggenheim Collection.** Dorsoduro 704; abre diariamente de 10 a 18 (excepto los martes).

► **Casin dei Nobili.** Dorsoduro 2756.

San Polo / Santa Croce:

► **Mercados del Rialto y del Pesce al Minuto.** a metros del puente del Rialto. Están abiertos de martes a sábado, de 7 a 13.
Taverna Lepanto: Riva del Rìn 745.

San Marco:

► **Harry's Bar.** calle Valleresso 1323. Un Bellini cuesta 14 euros.

► **Café Florián.** Piazza San Marco 56.

► **Café Quadri.** Piazza san Marco 121.

Dónde dormir

► **Danieli.** Funciona en un viejo palacio, y tiene embarcadero propio. Desde 375 euros por noche y por persona, en paquetes de dos noches (con una tercera de regalo).
www.luxurycollection.com/danieli

► **Novecento.** Bonito hotel boutique de comienzos del siglo 20 con sólo 9 habitaciones y ubicado muy cerca de la piazza San Marco. Entre 90 y 260 euros, tres noches mínimo. www.novecento.biz

► **Pensione La Calcina.** Es un buen hotel, sencillo y con historia: en su café solían reunirse un generoso grupo de artistas y bohemios de los siglos XIX y XX. Dobles desde 130 euros. www.lacalcina.com

helado con ron y bizcochos con sabor a cereza negra) o en Il Doge, situado en la esquina opuesta, donde la especialidad es una crema helada de vainilla con trozos de naranja y chocolate.

Por la tarde, no lejos de allí, se puede explorar la colección Peggy Guggenheim en el Palazzo Venier dei Leoni, que ofrece una interesante selección de obras de principios y mediados del siglo XX, incluidos algunos espléndidos trabajos de Picasso y Pollock. O admirar las monumentales proporciones de la iglesia Santa María della Salute, construida para conmemorar el fin de la peste en 1630. Desde sus escalinatas, la vista del campanario de San Marco y la inconfundible fachada blanca y rosa del Palacio Ducal, es magnífica.

Cuando el sol comienza a desaparecer, la Plaza San Marcos vuelve a convertirse en el punto de atracción, además del lugar indicado para hacer un alto y tomar un café. Bajo los arcos de las procuradurías, está el café Quadri, abierto en 1775, que cobra vida a medida que la noche se apodera de la plaza. Pienso en Wagner escuchando allí su propia música.

Pero, como Venecia tiene un atardecer lento y majestuoso, mejor seguir andando hasta la Riva degli Schiavoni, un paseo adoquinado sobre la desembocadura del Gran Canal, donde se encuentra el punto estratégico para observar (y fotografiar, claro) el Puente de los Suspiros, que une el Palacio Ducal con los antiguos calabozos: el Ponte de la Paglia.

Después, a medida que San Marcos va quedando atrás, la tranquilidad del distrito Castello ayuda a entender por qué el ocaso aquí es bálsamo y paz. Frente a los muelles, es posible contemplar la caída del sol, el perfil oscuro de las góndolas que se dibujan a contraluz.

Huir del bullicio hasta llegar hasta los jardines públicos del Castello, para luego perderse por los delicados callejones que esconde este barrio de casas con ropa colgada en las ventanas y que conducen nuevamente en el Rialto. Es una ruta casi olvidada por los turistas en la que se puede frenar para tomar otro *spritz* y así despedir el día, y no perder el instante en que la noche lo arrebata para siempre. Ver el campanario de Santa María Formosa cambiando su tono rosado, a medida que los minutos pasan, es un placer exquisito y un lujo gratuito.

Cuando la luna aparece, el reloj de San Giacomo di Rialto invita a disfrutar una cena. El lugar elegido para el largo adiós a esta ciudad está de camino a la estación de trenes, en el Dorsoduro: Casin dei Nobili, un restaurante con techo corredizo y mesas iluminadas por velas. En la puerta de entrada, un cartel reza: *"Qui posso entrare"* junto al dibujo de un simpático perrito y se convierte en el signo inequívoco de que en ese lugar, los turistas, son minoría. Basta un plato de *spaghetti* con mariscos y una copa de vino bajo las estrellas para comprender que la belleza de la vida se esconde en los pequeños placeres.

El magnífico **Palacio Ducal**, **símbolo** del **poder** de **Venecia**, fue **residencia** de los **duques**, sede del **Gobierno**, de la **corte** de **Justicia** y **prisión**.

velero al **Caribe**

A bordo, Borja Blázquez —experto timonel— recorre las islas del Caribe contando cómo es la vida de un chef en el mar. Lo acompaña, en algunos capítulos, el chef mexicano Alfonso Cadena. Un dúo gourmet que garantiza sabor y diversión. Aquí, palabras de cocineros.

Fotos de Trinidad Barreiro

Cómo nació la idea del programa?

Borja: En la señal *elgourmet.com* saben de mi pasión por el mar, los pescados, por cocinar al aire libre y conocer otras culturas gastronómicas. Así, pensamos que podría ser un buen contenido para una serie y también convocar a Alfonso para que participe del viaje. Lo que plasmamos en el programa es un breve momento de un sueño de vida que tengo hace mucho: un día, soltar amarras, conocer y cocinar por todo el mundo, con el horizonte como única frontera.

–¿Ya sabían navegar?

Borja: Desde muy pequeño he vivido en una ciudad costera. El olor a mar al salir de casa, la pesca, las olas, han sido parte de mi vida. No obstante, empecé a navegar al llegar a la Argentina, cuando, gracias a mi gran amigo Mariano Aloisi, en su Keenyenkon pude adentrarme en este fascinante mundo. Hoy tengo un velerito de 25 pies de eslora (7,5 metros) que está amarrado en un puerto de la Capital con el que hago mis travesías y corro regatas amateur en el Río de la Plata.

Alfonso: Yo no sé navegar, pero aprendí un poquito con Borja, aunque era tanta información, que creo que no me quedó nada. Más bien era un simple tripulante: ayudé a levantar el ancla, subir las velas, limpiar la cubierta... ya sabes.

–¿Cómo es cocinar en un velero?

Borja: Muy divertido, placentero, pero a la vez es muy desafiante. Hay que tener en cuenta que estamos hechos para vivir en tierra firme, no en movimiento. En los veleros, suele haber unos cinturones que te atan literalmente a la cocina para que se pueda trabajar cómodamente, y hay un sinfín de trucos y detalles para organizar la alacena, preservar y organizar el estado de los tubérculos, frutas o de cualquier pez que saques del agua.

–¿Cómo es la vida de un chef a bordo?

Borja: Todos los navegantes son chefs en sus propios barcos y, por suerte, hay muchos que siempre escriben en sus libros los aspectos gastronómicos para tener en cuenta. Las cocinas son "cardánicas", es decir, que tienen un sistema basculante que siempre las mantiene derechas, los armarios para los utensilios y platos cuentan con una traba para que no se puedan abrir fácilmente, hay tanques de agua dulce para cocinar y bombas que traen agua del mar o del río también para fregar. Siempre debes tratar de tener alimentos que puedas calentar y comer sin cocinar para cuando se presente una tormenta, que a veces dura horas. Y debes saber cómo preservar tu pescado o cualquiera de tus alimentos para no desperdiciar nada.

Alfonso: Hay un momento en que te sientes más marinero que chef. En algunos, me la creía y, por supuesto, siempre pensaba en qué pez íbamos a poder pescar. A mí no me tocó sacar ninguno. Siempre fue Borja. ¡Qué suerte!

–¿Cuál será la propuesta gastronómica del programa?

Borja: Mostrar la gastronomía y la historia del Caribe. Los productos típicos de cada

isla, cocineros y platos locales. Puntos de interés turístico y, cómo no, acercar el maravilloso mundo de la náutica y de la cocina a bordo a los televidentes de *elgourmet.com*.

–¿Qué verá la audiencia?

Borja: Disfrutará las visitas a plantaciones de cacao, jardines de frutas y verduras exóticas increíbles. Se deleitará viendo las puestas de sol más bonitas sobre unas aguas transparentes. En un capítulo, saco un pulpo del agua en la isla de Dominica y lo cocino después en las aguas hirvientes de un volcán con el calor natural de la tierra. También, junto con Alfonso "Poncho" Cadena cocinamos en la playa y a bordo, y disfrutamos mucho del viaje.

–¿Qué aprendieron de la cocina del Caribe?

Borja: Mucho de la cocina créole, la fusión de culturas gastronómicas tan dispares, como la inglesa, francesa y africana, que dan a luz un estilo culinario lleno de color y de aroma a especias. El uso de sus productos y cómo aprovechan lo que les brinda la naturaleza desde el mar y la tierra, es muy enriquecedor. Me gustó mucho el *bake and shark*, un pastel que se come con la mano con una masa frita, y también tiburón frito, que se estila en Trinidad. El uso de las verduras de hoja locales, como el *kalaloo*, parecida a la espinaca, y claro, del coco en todas sus formas, herencia de los esclavos africanos, de los cuales sus descendientes hoy forman parte de un 80% de la población de todo el Caribe.

Alfonso: Me llamó mucho la atención el *bread fruit*, que es un fruto con una pulpa almidonada, muy similar al migajón del pan, muy extraño para mí. Éste se conseguía en todas las islas. En Martinico, me gustó mucho la cocina criolla, en particular, un restaurante chiquitito que se llamaba El abrazo criollo, fue una muy grata experiencia. En Santa Lucía, con el chef Xavier, que con frutos de su huerta preparó una ensalada de mango. Me divertí también con la Fish Friday, una fiesta donde exponen la pesca, los platillos y las artesanías típicas de cada lugar. Hay música, ¡y mucho ron!

–¿Cómo fue la comunión entre ustedes?

Borja: Un verdadero lujo. Alfonso, además de ser un gran cocinero, a través del ciclo se convirtió en un buen amigo. Que compartiera conmigo toda su experiencia y vivencias gastronómicas, es un orgullo, tiene un recorrido profesional impecable y es siempre un honor poder estar entre cocineros. Intercambiamos conocimientos de todo tipo y nos divertimos mucho.

Alfonso: En cuanto me dijeron que iba a hacer un programa con Borja, me pareció muy bueno. Creo que la relación no pudo ser mejor: él fue muy paciente al explicarme todo lo del barco y yo le aguanté todas sus órdenes (risas). En resumen, si me volvieran a invitar, feliz volvería a trabajar con mi amigo Borja. ¡Qué lujo!

–¿Se divirtieron?

Borja: Creo que se podría hacer un capítulo con todas las carcajadas espontáneas que quedaron grabadas.

Alfonso: Todos los días había muchas anécdotas, porque nos divertíamos y reíamos mucho, no sólo con Borja, sino con todo el equipo de producción. ●

"En este **viaje aprendimos** mucho de la **cocina créole**, la **fusión** de **culturas gastronómicas** tan **dispares**, como la **inglesa**, **francesa** y **africana**, que **dan a luz** un **estilo** culinario lleno de **color** y de **aroma** a **especias**. Fue muy **divertido**". **Borja Blázquez**

Velero al Caribe
Lunes y viernes a las 23.00

julio en pantalla

elgourmet.com ofrece más propuestas. Estrenos, nuevas temporadas y todas las novedades del mundo gastronómico para los amantes del buen vivir.

ESTRENOS

desafío gourmet. en busca del nuevo chef

Un *reality* en donde doce chefs participantes competirán mostrando su destreza culinaria y su carisma televisivo. El ganador tendrá la posibilidad de conducir un programa en *elgourmet.com* durante 2009. En una primera instancia habrá evaluaciones puramente gastronómicas, luego se realizará un *coach* televisivo a los semifinalistas para que, por último, realicen la prueba final. El conductor es Emiliano Rella, los jurados: Dolli Irigoyen, Osvaldo Gross y Christophe Krywonis. Donato de Santis será el *coach* de los finalistas en la etapa de entrenamiento para convertirlos en posibles figuras de la señal.

Martes y jueves a las 20.00
Conduce: Emiliano Rella

VUELVE A LA PANTALLA

sumo placer

Una cocina original y personal que combina la tradición venezolana con influencias asiáticas. El simpático y carismático chef venezolano Sumito Estévez demuestra su conocimiento culinario, fruto de una intensa formación internacional. Un programa para disfrutar de modernas creaciones gastronómicas elaboradas a base de fusiones de diferentes estilos étnicos.
Miércoles a las 20.00
Conduce: Sumito Estévez

SIGUEN LOS CAPÍTULOS ESTRENO DE ...

Gourmet India con Sumito

Sumito Estévez regresa a la tierra de su familia materna para visitar la India, haciendo foco en la gastronomía y toda su cultura. Su recorrido mostrará las especias y sus plantaciones, los dulces, los panes, los aceites, y además, ritos y celebraciones, como un casamiento indio.
Martes y jueves a las 22.00
Conduce: Sumito Estévez

rescate Gourmet

Grabado en formato *docu-reality*, este programa sale a "rescatar" a un restaurante elegido. La arquitecta Iris Cantante, en compañía de los chefs Máximo López May, Borja Blázquez y Donato De Santis –que se presentan alternadamente– forman un equipo de trabajo que busca soluciones para los problemas del local en cuestión (de cocina, de salón, de compras, etc...). Un desafío que requiere creatividad, rapidez y pasión por la cocina.
Lunes y miércoles a las 20.30

Método Gross

El prestigioso chef *pâtissier* Osvaldo Gross continúa con sus exquisitas propuestas dulces. Es miembro de la Academia Culinaria de Francia y participa como jurado en concursos de pastelería a nivel internacional. Su formación como licenciado en Geoquímica (disciplina científica destinada a establecer el comportamiento de los componentes químicos en los medios naturales) le permite comprender en profundidad los procesos involucrados en el arte de la pastelería.
Lunes, miércoles y viernes a las 22.30

desafío Gourmet

en busca del nuevo chef

un reality show

un jurado exigente

las pruebas más rigurosas

12 participantes

un coach con onda

y la nueva estrella de...

martes y jueves 20:00 hs

elgourmet.com

cartas de lectores

Además de pedidos de suscripción y de números atrasados, nos llegan cartas de todo el país (¡gracias por su fidelidad!). No dejen de escribirnos a correo@revista-elgourmet.com o por correo postal a: Bartolomé Cruz 1528, Vicente López.

espejito, espejito

Hola: escribo para saber si me pueden ayudar. ¿Cómo puedo lograr que mis tortas con baño de chocolate brillen como las que veo en las casas de repostería? Las mías salen muy prolijas y lindas, pero les falta ese brillo que, al mirar las tortas, te podés reflejar como un espejo.
Saludos a todos los de la revista, está cada vez más linda.

Delfina Edison
La Lucila

Hola, Delfina: gracias por escribirnos. Le recomendamos agregarle al baño de chocolate que usa habitualmente, una cucharada de glucosa. La puede conseguir en cualquier casa de repostería o cotillón. Esto le otorgará a sus tortas el brillo que tanto desea. Saludos.

arte gourmet

Querida revista:
Mi nombre es Martha y quiero felicitarlos por las fotos que publican. Son realmente bellísimas. Estoy estudiando pintura (es mi segunda pasión, además de la cocina) y he tomado como referencia muchas de las imágenes, sobre todo de las fotos de tapa, para copiar y pintarlas. Me gustaría mandarles alguna a la redacción.
Un saludo muy grande a mis musas inspiradoras. ¡Ja, ja, ja!

Marta Santalucía
Avellaneda

Marta: será un honor para nosotros recibir tu cuadro en la redacción. Lo esperamos cuando gustes. Muchas gracias.

top secret

Revista *elgourmet.com*:
Soy un asiduo lector de la revista, y como tal, permítame sugerir que vuelva la sección en la cual mostraban tips y trucos, y qué hacer con...
Se me ocurre que también puede haber una sección en la que los lectores revelemos algunos de nuestros secretos en la cocina. Ojalá tomen la sugerencia de este fiel seguidor.
Un abrazo,

Mario Mella
San Fernando

Tendremos en cuenta su sugerencia, Mario. Muchas gracias por escribirnos.

gracias, Tato

Hola a todos: me llamo Julián y soy fanático de los tragos, me encanta prepararlos, tengo una barra en casa y agasajo a mis amigos con distintos *cocktails*, y como también me gusta cocinar, armo *appetizers* para acompañarlos.
Un genio Tato Giovannoni, me encantaron las anécdotas de los nombres de cada trago que salió en el número pasado. Por favor, háganle llegar mis saludos.

Julián Bellavista
Tucumán

Julián: un saludo desde la revista para vos y le haremos llegar el tuyo a Tato.

tentación

Estimada redacción:
Escribo porque me pasó algo muy gracioso con mi hijo y quería compartirlo con ustedes. Cómo todo niño de 11 años, a

Facu no le gustan mucho las verduras, pero el otro dia nos pusimos a ver la revista juntos y me pidió que le preparara el pastel criollo de calabaza y el pan de zapallo. La verdad es que las fotos son tan lindas, que hicieron tentar a mi hijo. ¡Los felicito! Besos para todos.

Susana Grimonte
San Justo

Susana: como dice el dicho: "La comida entra primero por los ojos". Nos alegramos mucho y ojalá sea la puerta para que tu hijo comience a incorporar más verduras a su alimentación. Saludos.

carnes exóticas

Soy Elvio y quiero felicitarlos por la nota de carnes exóticas. Fue muy interesante ver platos que no estamos acostumbrados preparar. Muy bueno también el maridaje de cada plato con una bebida.

Altamente satisfactorio.

Elvio Sullvey
Gral. Pico, La Pampa

Nos alegra haberlo complacido, señor Elvio. Muchas gracias por escribirnos.

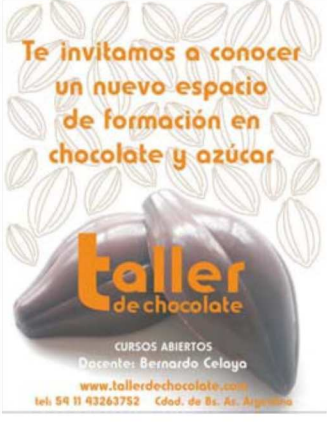
cocina natural

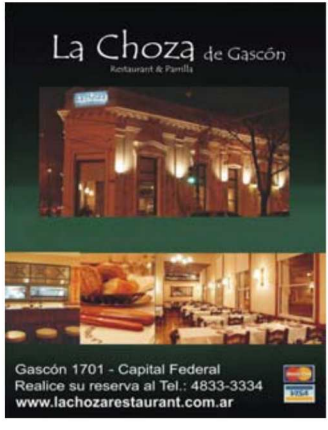
Hola, soy fanática de la cocina orgánica, sana y natural. Ahora también me interesa la tendencia de comer todo crudo. Me encantaría si pudieran hacer una revista dedicada a estas corrientes gastronómicas.

Muchísimas gracias.

Paulina Rodríguez
Capital Federal

Hola Paulina, estamos pensando en hacer un número sobre estos temas. Gracias por estar en contacto con nosotros.





Textos: Elisabeth Checa

Soberbia **cata a ciegas**

Una degustación dirigida por Elisabeth Checa en la glamorosa parilla Soberbia 22, de Palermo Hollywood. El protagonista, un varietal blanco, cada vez más de moda aquí y en el mundo: Viognier, todos de la cosecha 2007. El blanco viene pegando fuerte aun en invierno. Fue Enrique Pescarmona, de Bodega Lagarde, quien introdujo por primera vez esta variedad en Argentina hace más de 15 años. Viene de un escondido rincón en el sudoeste francés, *Condrieu*. Entre sus características se destacan los aromas florales, a damascos secos y frescos y una buena estructura en boca. En la cata, acompañada por excelentes tapas mediterráneas del restaurante, que crearon armoniosos acuerdos con el vino, se degustaron los Viognier de Luigi Bosca, Santa Julia, Lagarde y el patagónico de Humberto Canale. Entre los nuevos socios hubo algunos que jamás habían probado esta variedad. Les encantó.

Comida en el NH Jousten para los vinos de Lagarde

Uno de los salones del Aralar, este clásico hotel reciclado magníficamente por la cadena NH, fue escenario de la bienvenida a los dos varietales del mes de junio: Lagarde Malbec y Lagarde Cabernet Sauvignon, cosecha 2007, sin paso alguno por roble. El menú elaborado por el nuevo chef del lugar, Hernan Fede, cuya cocina está asesorada -como en todos los NH del mundo- por el catalán Ferrán Adriá, estableció desde la entrada hasta el postre una complicidad maravillosa con estos tintos frescos, placenteros, muy bebibles. Hubo una ensalada fresca de tomate, frutos de mar y brotes de estación, que no fue opacada por los tintos, ya que, pese a su grado alcohólico, resultan en boca frescos y muy versátiles. Por supuesto, el Cabernet fue el mejor compañero para el *rack* de cordero asado, con puré rústico, echalotes confitados y reducción con jugos de ese mismo Cabernet. En el postre, el Malbec fue estrella, ya que hubo esferas de chocolate, café y Malbec, arena de bizcocho seco, hojas secas y gelatina de la pasión, con las técnicas de vanguardia de Adriá, tan fan de espumas, esferizaciones y gelatinas. Antes, como siempre, Champagne pour tout le monde, con tapas delicadas.

Nuestro **vino de julio**

Syrah 2003, de Bodegas Salentein:

El Syrah es una variedad poco frecuentada en el Valle de Uco, pero este vino nos fascinó por su calidad y rareza. Tiene el color característico de los vinos de altura, púrpura brillante, bien brioso pese a que tiene algunos años, producto de las condiciones del terruño, especialmente de la amplitud térmica, responsable de colores, aromas y sabores concentrados. Complejo, muestra todo lo que se puede esperar de un Syrah: intensamente especiado, con huellas de frutas rojas y algunos vahos de tabaco, provenientes de la sabia crianza en barricas de primero, segundo y tercer uso de roble francés y americano. Está en su mejor momento, pero aún puede crecer un par de años.

elgourmet.com

suscríbase a El Club del Buen Beber

4778-5469
www.elgourmet.com
elclubdelbuenbeber@elgourmet.com

GRUPO

IQ

[COMUNICACION + IMAGEN]

ABASTO + ADIDAS + AEROPUERTOS ARGENTINA 2000 + AIWA + ALTO AVELLANEDA + ALLIED DOMECQ + AMERICAN AIRLINES + AMERICAN EXPRESS + ARCOR + BANCO RIO + BGH + BMW + BODEGAS CATENA ZAPATA + BODEGA LA RURAL + CHANDON + COCA COLA + CHRISTIAN LACROIX + DIOR + DOVE + EL GOURMET.COM + FASHIONTV + FENDI + FIBERTEL + FORD + GENERAL MOTORS + GANCIA + GIVENCHY + GUIAXE + HACIENDO CINE + HP + HONDA + HUGO BOSS + JVC + KEY + LA MANO + LAN + LIGIER + MAX MARA + MISS SIXTY + NAVARRO CORREAS + NOBLEZA PICCARDO + NOKIA + PANASONIC + PC WORLD + PETROBRAS + PEUGEOT + PHILIPS + PLAYBOY + PUMA + QUILMES + SEDAL + SKIP + SONY + TOMBOLINI + UNILEVER + WARSTEINER + WHIRLPOOL + YPF

BUE / Bartolomé Cruz 1528, Vicente López. t. 5411.47189400
MIAMI / 10305 NW 41 st, Suite 100 t. 305.406.1447

puro **sabor**

Los chefs de la señal proponen platos originales en los que el aroma es protagonista. Para cocinar con tiempo.

CHRISTOPHE KRYWONIS

Ver recetas en la web

panceta al vino tinto y ciruelas secas

INGREDIENTES

2 zanahorias
12 ciruelas
2 cebollas
3 dientes de ajo
2 tallos de apio
600 g de panceta fresca
5 clavos de olor
• bouquet *Garni**
• Sal, a gusto
• Vino tinto c/n

PROCEDIMIENTO

Pele las zanahorias, córtelas en rodajas. Troce las ciruelas. Pele las cebollas y corte en tiras. Pele los dientes de ajo y aplaste. Corte el apio en juliana. Coloque la panceta en una fuente, agregue los clavos de olor, las zanahorias, las cebollas, el apio, las ciruelas, el ajo, el *bouquet Garni* y cubra con vino tinto. Condimente con sal. Lleve a la heladera y deje marinar por 12 horas.

**Para el bouquet Garni*
1 hoja de laurel
1 rama de perejil
1 tallo de puerro
1 rama de tomillo

PROCEDIMIENTO

Coloque entre dos trozos de hoja de puerro, un poco de perejil, laurel y tomillo, y ate con hilo.

Para las papas soufflé

INGREDIENTES

2 papas
• Aceite c/n
• Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Pele las papas, corte en rodajas finas y seque. En una sartén con abundante aceite a 160° C, fría las papas durante 3 minutos. Retire y termine la cocción en otra sartén con aceite a 180°C hasta que se inflen. Retire, escurra sobre papel absorbente y condimente con sal.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Retire la panceta de la marinada. En una sartén con aceite de oliva caliente, selle la panceta por ambos lados. Retire y coloque en una placa. En la misma sartén saltee los vegetales de la marinada 30 minutos aproximadamente y agregue el vino. Vierta esta preparación sobre la panceta y lleve al horno durante una hora y media. Retire la panceta cocida y coloque el resto de la preparación, previamente tamizada, en una olla. Agregue fondo de carne, si fuera necesario, y lleve a hervor hasta que tome consistencia de salsa. Corte la panceta en porciones. Sirva en un plato, salsee y acompañe con las papas *soufflé*.
(Para 2)

FERNANDO TROCCA

Ver recetas en la web

pollo al whisky

INGREDIENTES

4 pechugas de pollo
3 dientes de ajo
1 cda de ají molido seco
1 rama de salvia
1/2 l de aceite de oliva
1 medida de whisky
20 g de manteca
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Marine las pechugas de pollo con el ajo, el ají molido, la salvia, el aceite de oliva y el whisky. Cubra con film y lleve a la heladera de 6 a 8 horas.
En una sartén con aceite de oliva cocine las pechugas salpimentadas hasta que se doren. Termine su cocción en el horno durante 10 minutos. Retire el pollo del horno, recupere el excedente de aceite de la sartén, lleve al fuego y desglace con whisky. Vuelva el pollo a la sartén durante unos minutos para que tome el sabor de la salsa. Termine la salsa con cubos de manteca.

Para las papas confitadas y tomates asados

INGREDIENTES

1 k de papas
1 diente de ajo
1 cebolla
4 tomates perita
1 anís estrellado
• Aceite de oliva c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte las papas en rodajas y la cebolla en plumas. En una sartén con aceite de oliva rehogue la cebolla y el ajo. Agregue las papas, salpimiente y coloque el anís estrellado. Cubra con aceite de oliva y lleve a horno 15 minutos. Salpimiente los tomates cortados y rocíe con aceite de oliva. Cocínelos en una plancha hasta dorar.

PRESENTACIÓN

Corte el pollo y sirva junto con las papas confitadas y los tomates asados. Salsee.
(Para 4)

www

encuentre estas y otras recetas en **www.elgourmet.com**

Una colección para revivir las mejores recetas de la revista elgourmet.com
Secretos culinarios, reportajes y mucho más.

revista
elgourmet.com

En su kiosco,
3 revistas a sólo
$15

programación elgourmet.com de **julio**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
0.00	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Sumo Placer	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
0.30	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Nueva cocina colombiana	Ohno	Boulangerie II
1.00	Narda, como en casa	Gourmet India	Descubriendo Sabores	Gourmet India	Narda, como en casa	Narda, como en casa	Gourmet India
1.30	Método Gross	Los Fuegos	Método Gross	Los Fuegos	Método Gross	Método Gross	Rescate Gourmet
2.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Los Fuegos	Del Mediterráneo
2.30	Terruños de Latinoamérica	Notas de cata III	Bebidas para cocinar	Notas de cata III	Terruños de Latinoamérica	Master Sushi	Notas de cata III
3.00	Ohno	Gourmand Rebaudino	Master Sushi	Gourmand Rebaudino	Ohno	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías
3.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Frutas de la Huerta	Club Buen Beber
4.00	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Sumo Placer	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Sumo Placer	Descubriendo Sabores
4.30	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Nueva cocina colombiana	Bebidas para cocinar	Nueva cocina colombiana
5.00	Narda, como en casa	Gourmet India	Descubriendo Sabores	Gourmet India	Narda, como en casa	Terruños de Latinoamérica	Gourmand Rebaudino
5.30	Método Gross	Los Fuegos	Método Gross	Los Fuegos	Método Gross	Narda, como en casa	Gourmet India
6.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Método Gross	Rescate Gourmet
6.30	Terruños de Latinoamérica	Notas de cata III	Bebidas para cocinar	Notas de cata III	Terruños de Latinoamérica	Sumo Placer	Descubriendo Sabores
7.00			Infomerciales				
7.30							
8.00	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Sumo Placer	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Bebidas para cocinar	Nueva cocina colombiana
8.30	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Nueva cocina colombiana	Terruños de Latinoamérica	Gourmand Rebaudino
9.00	Ohno	Gourmand Rebaudino	Master Sushi	Gourmand Rebaudino	Ohno	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
9.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Ohno	Boulangerie II
10.00	Narda, como en casa	Gourmet India	Descubriendo Sabores	Gourmet India	Narda, como en casa	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías
10.30	Método Gross	Los Fuegos	Método Gross	Los Fuegos	Método Gross	Frutas de la Huerta	Club Buen Beber
11.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Narda, como en casa	Gourmet India
11.30	Terruños de Latinoamérica	Notas de cata III	Bebidas para cocinar	Notas de cata III	Terruños de Latinoamérica	Método Gross	Rescate Gourmet
12.00	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Sumo Placer	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Los Fuegos	Del Mediterráneo
12.30	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Nueva cocina colombiana	Master Sushi	Notas de cata III
13.00	Ohno	Gourmand Rebaudino	Master Sushi	Gourmand Rebaudino	Ohno	Sumo Placer	Descubriendo Sabores
13.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Bebidas para cocinar	Nueva cocina colombiana
14.00	Narda, como en casa	Gourmet India	Descubriendo Sabores	Gourmet India	Narda, como en casa	Terruños de Latinoamérica	Gourmand Rebaudino
14.30	Método Gross	Los Fuegos	Método Gross	Los Fuegos	Método Gross	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
15.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Ohno	Boulangerie II
15.30	Terruños de Latinoamérica	Notas de cata III	Bebidas para cocinar	Notas de cata III	Terruños de Latinoamérica	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías
16.00	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Sumo Placer	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Frutas de la Huerta	Club Buen Beber
16.30	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Nueva cocina colombiana	Narda, como en casa	Gourmet India
17.00	Ohno	Gourmand Rebaudino	Master Sushi	Gourmand Rebaudino	Ohno	Método Gross	Rescate Gourmet
17.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Los Fuegos	Del Mediterráneo
18.00	Narda, como en casa	Gourmet India	Descubriendo Sabores	Gourmet India	Narda, como en casa	Master Sushi	Notas de cata III
18.30	Método Gross	Los Fuegos	Método Gross	Los Fuegos	Método Gross	Sumo Placer	Descubriendo Sabores
19.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Bebidas para cocinar	Nueva cocina colombiana
19.30	Terruños de Latinoamérica	Notas de cata III	Bebidas para cocinar	Notas de cata III	Terruños de Latinoamérica	Terruños de Latinoamérica	Gourmand Rebaudino
20.00	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Sumo Placer	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
20.30	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Nueva cocina colombiana	Ohno	Boulangerie II
21.00	Ohno	Gourmand Rebaudino	Master Sushi	Gourmand Rebaudino	Ohno	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías
21.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Frutas de la Huerta	Club Buen Beber
22.00	Narda, como en casa	Gourmet India	Descubriendo Sabores	Gourmet India	Narda, como en casa	Narda, como en casa	Gourmet India
22.30	Método Gross	Los Fuegos	Método Gross	Los Fuegos	Método Gross	Método Gross	Rescate Gourmet
23.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Los Fuegos	Del Mediterráneo
23.30	Terruños de Latinoamérica	Notas de cata III	Bebidas para cocinar	Notas de cata III	Terruños de Latinoamérica	Master Sushi	Notas de cata III

NUEVO PAQUETE DIGITAL

Más canales, nuevas propuestas y más opciones de entretenimiento, con calidad de imagen y sonido digital. Deportes, música, cultura, cine y series, variedades y noticias del mundo. Además, 50 canales de audio y las principales radios nacionales.

Con tu decodificador ahora tenés mucho mas para ver.

paquetedigital

105 Golf Channel **106** NBA TV **152** Discovery Turbo **153** Speed Channel **218** Sci Fi **219** Movie Traxx **220** Eurochannel **306** Baby Tv **409** Bloomberg tv **410** Management tv **412** Argentinísima **414** Fox Life **415** Casa Club tv **416** Ewtn **459** Discovery Science **460** Discovery Civilization **461** Biography Channel **505** Solo Tango **506** Concert **507** MTV Hits **508** MTV Jams **509** VH1 Soul **510** NatGeo Music **511** HTV **605** TV5 **606** CNN Internacional **608** BBC **609** Fox News **610** Antena 3 **611** Arirang tv **612** Al Jazeera **900 a 949** Canales de audio musicales **950** Radio Mitre **951** La100 **952** Radio del Plata

Multicanal DIGITAL

0810.333.1600

CableVisión DIGITAL

0810.122.3444

SUJETO A DISPONIBILIDAD TECNICA Y GEOGRAFICA. PARA ACCEDER A ESTA SEÑAL ES NECESARIO CONTAR CON EL DECODIFICADOR DIGITAL SUMINISTRADO POR CABLEVISION O MULTICANAL. EL DECODIFICADOR ES EN COMODATO, A UN COSTO DE ACTIVACION DE $99 Y UN COSTO MENSUAL DEL PAQUETE DIGITAL DE $15. LOS PRECIOS INCLUYEN IVA. CONDICIONES Y REQUISITOS DE CONTRATACION EN WWW.CABLEVISION.COM.AR Y EN WWW.MULTICANAL.TV. CABLEVISION S.A. CUBA 2370 CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES. CP 1428 CUIT 30-57365208-4. MULTICANAL S.A AVALOS 2057 CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES. CP 1431 CUIT 30-65167731-5

HUNGRÍA, JULIO 2008
ORDEN DE LOS CABALLEROS
DE LA MESA BLANCA
MARIANA SEBESS
Distinguida con la
GRAN CRUZ DE ORO

FRANCIA, NOVIEMBRE 2007
IV° FESTIVAL INTERNATIONAL
DES ARTS GOURMANDS
SALVADOR ARIEL LETTIERI
Pastelero Profesional IIAC Mausi Sebess
CUARTO LUGAR

BRASIL, OCTUBRE 2007
SERVICIO NACIONAL DE
APRENDIZAJE (SENAC)
Adopta para sus 220 sedes en toda el país
los manuales de técnicas de Mausi Sebess

ESPAÑA, ABRIL 2007
COPA ESPAÑA DE PASTELERÍA
SALVADOR ARIEL LETTIERI
Pastelero Profesional IIAC Mausi Sebess
SUB-CAMPEON

FRANCIA, ENERO 2007
BOCUSE D´OR
EMILIANO LAUTARO SABINO
Cocinero Profesional IIAC Mausi Sebess
REPRESENTO A LA ARGENTINA

MÉXICO, DICIEMBRE 2005
COPA AZTECA
EMILIANO LAUTARO SABINO
Cocinero Profesional IIAC Mausi Sebess
PRIMER PUESTO

EE.UU., SETIEMBRE 2005
ANNUAL CULINARY SUPER
CHALLENGE TEAM COMPETITION
FABIÁN DI PAOLO
Profesional en Artes Culinarias IIAC Mausi Sebess
MEDALLA DE BRONCE

LUXEMBURGO, NOVIEMBRE 2002
CULINARY WORLD CUP
FERNANDO ORMAZÁBAL, OMAR PIEDRABUENA
MARCELO MOREIRA, ALDO GUSTAVO VELÁZQUEZ
REPRESENTANDO A LA ARGENTINA
Profesionales egresados IIAC Mausi Sebess
MEDALLA DE BRONCE

NIVEL INTERNACIONAL
MAUSI SEBESS
GASTRONOMÍA PROFESIONAL

No nos eligen por ser los más grandes.

Nos eligen y nos reconocen por ser los mejores.

MAUSI SEBESS
ARTES CULINARIAS

CHOCOLATERO / PANADERO / PASTELERO / COCINERO PROFESIONAL
PROFESIONAL EN ARTES CULINARIAS
UNICO EN LA CATEGORIA
DE ENSEÑANZA PERSONALIZADA

www.mausiweb.com

Av Maipú 594 Vte. López, Buenos Aires, Argentina. Tel: (11) 4791-4355 y rotativas